Giovanni Ruffino ha insegnato Linguistica italiana nella Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università di Palermo, di cui è stato preside dal 1998 al 2007. Attualmente è presidente del Centro di studi filologici e linguistici siciliani e dirige il Progetto ALS – *Atlante Linguistico della Sicilia*. Alla fine degli anni '60, subito dopo la laurea, è stato docente di materie letterarie nella scuola media statale di Urzulei, piccolo centro dell'Ogliastra, da cui ha recentemente avuto la cittadinanza onoraria. La particolare attenzione rivolta al mondo della Scuola è testimoniata da numerosi saggi, tra i quali *Cultura dialettale ed educazione linguistica* (1991) e *L'indialetto ha la faccia scura. Giudizi e pregiudizi linguistici dei bambini italiani* (2006).

Roberto Sottile insegna Linguistica italiana nel Dipartimento di Scienze umanistiche dell'Università di Palermo. Fa parte del gruppo di lavoro dell'*Atlante Linguistico della Sicilia* (ALS) e dirige la collana "L'ALS per la scuola e il territorio". Ha spesso dedicato una particolare attenzione al rapporto tra dialetto e mondo giovanile. In questo ambito si segnala il recente libro intitolato *Il dialetto nella canzone italiana degli ultimi venti anni* (Aracne 2013).

Lingue e Culture in Sicilia
Piccola Biblioteca per la Scuola 1

Centro di studi filologici e linguistici siciliani
c/o il Dipartimento di Scienze umanistiche
Università degli studi di Palermo
Viale delle Scienze - edificio 12 - 90128 Palermo
e-mail csfls@unipa.it - csfls@pec.it - csfls@tiscali.it
Tel. 091.23899213-258 Fax 091.23860661
www.csfls.it
www.dialektos.it

PAROLE MIGRANTI TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Giovanni Ruffino
Roberto Sottile

Parole migranti

tra Oriente e Occidente

Lingue e Culture in Sicilia
Piccola Biblioteca per la Scuola

Centro di studi filologici e linguistici siciliani

L'immagine che oggi il Mediterraneo offre è lungi dall'essere rassicurante. Ai nostri giorni si può dire che le sue opposte rive non abbiano in comune che le loro insoddisfazioni. E sempre più si percepisce questo mare come spazio di attraversamenti intollerati. Percepire il Mediterraneo partendo dal suo passato rimane tuttavia un'abitudine tenace, e a volte viene da pensare che la retrospettiva prevalga sulla prospettiva. La retrospettiva è però irrinunciabile, oggi più che mai. E lo è nel momento in cui la realizzazione di una convivenza in seno ai territori multietnici, là dove si incrociano e si mescolano culture, religioni, lingue diverse, conosce sotto i nostri occhi uno smacco crudele.

Con questa nuova Collana, il Centro di studi filologici e linguistici siciliani conferma la speciale attenzione per la Scuola, alla quale vuole offrire agili strumenti di approfondimento sugli aspetti più diversi della storia linguistica della Sicilia e della cultura dialettale.

La pubblicazione di questo primo testo, nel quale si ricostruiscono succintamente molteplici percorsi di parole e di cose tra Oriente e Occidente, si colloca ancora una volta nel contesto mediterraneo, oggi tragicamente sconvolto da migrazioni di donne, uomini, bambini, ma anche arricchito dall'incontro di lingue e di culture. Questo volumetto vuole essere perciò un contributo a una migliore comprensione di quanto – oggi come ieri – accade intorno a noi.

Lingue e Culture in Sicilia
Piccola Biblioteca per la Scuola

Collana diretta da Marina Castiglione e Iride Valenti

1

Giovanni Ruffino e Roberto Sottile

Parole migranti
tra Oriente e Occidente

CENTRO DI STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI SICILIANI
PALERMO 2015

1. Tra Oriente e Occidente*

La storia dell'umanità è storia di migrazioni: di popoli, di uomini e di donne e con essi di cose, di parole, di linguaggi. Molte parole delle lingue d'Europa sono penetrate e si sono diffuse in seguito ai contatti – militari, economici, culturali – di epoca medievale. Contatti con genti asiatiche e africane (berbere) di lingua araba. La Sicilia è stata spesso al centro di questi movimenti migratori, e ancora oggi lo è. Migrazioni dal Sud e dall'Oriente verso il Nord e l'Occidente, determinate un tempo da spinte espansive, oggi dalla necessità di fuggire dalla fame o dalla guerra.

La Sicilia è la più grande isola del Mediterraneo. Ma che cos'è il Mediterraneo? «Mille cose insieme – osserva Fernand Braudel, grande storico del Medioevo –. Non un paesaggio, ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre. Viaggiare nel Mediterraneo significa incontrare il mondo

---

* Questo volumetto riprende, fondendoli e integrandoli, due scritti di Giovanni Ruffino offerti in occasione della mostra dal titolo *Islam in Sicilia. Un giardino tra due civiltà* (Gibellina 2012): «Parole migranti» e «Arabismi alimentari in Sicilia e nel Mediterraneo plurilingue». Alle parole di origine araba lì presentate, sono state qui aggiunte da Roberto Sottile le voci *màrgiu, nuara, salibba, sciavata, camiari, bùrgiu, zarchi/sàlichi, zotta, azzalora, coffa, tabbutu, cileccu*, oltre al Glossario e all'Indice delle parole.

I disegni e le cartine, che consentono di seguire visivamente i complessi percorsi migratori degli arabismi lungo le coste del Mediterraneo e dell'Europa meridionale, si devono a Pino Aiello.

romano in Libano, la preistoria in Sardegna, le città greche in Sicilia, la presenza araba in Spagna, l'Islam turco in Iugoslavia. Significa sprofondare nell'abisso dei secoli, fino alle costruzioni megalitiche di Malta o alle piramidi d'Egitto. Significa incontrare realtà antichissime, ancora vive, a fianco dell'ultramoderno: accanto a Venezia, nella sua falsa immobilità, l'imponente agglomerato industriale di Mestre; accanto alla barca del pescatore, che è ancora quella di Ulisse, il peschereccio devastatore dei fondi marini o le enormi petroliere. Significa immergersi nell'arcaismo dei mondi insulari e nello stesso tempo stupire di fronte all'estrema giovinezza di città molto antiche, aperte a tutti i venti della cultura e del profitto, e che da secoli sorvegliano e consumano il mare. Tutto questo perché il Mediterraneo è un crocevia antichissimo. Da millenni tutto vi confluisce, complicandone e arricchendone la storia: bestie da soma, vetture, merci, navi, idee, religioni, modi di vivere» (Braudel: 7-8).

Dentro uno scenario così complesso e variegato, per il linguista può essere interessante adottare la formula «lingue circolari/lingue marginali» per riferirsi a una molteplicità di condizioni linguistico-culturali che si sono manifestate nel bacino del Mediterraneo sin dall'antichità. Questa formula potremmo meglio ridefinirla come «correnti marginali e correnti circolari di lingua e cultura», ben sapendo che le lingue in genere – e in particolare le lingue del Mediterraneo – hanno espresso nelle diverse epoche una dinamica variabile. Basti pensare ai rapporti complessi tra latino, greco e dialetti berberi poi arabizzati, e tra questi e le varietà romanze. Attingendo a un ambito che abbraccia tanto il campo agricolo quanto quello alimentare, può essere citato, per esempio, il caso significativo dell'**albicocca**, i cui nomi in Sicilia si dispongono su due strati (→Glossario): uno proprio della latinità arcaica (*pircocu*, *priccocu* e varr., dal latino PRAECOQUUM 'precoce' – termine usato in età imperiale per designare l'albicocca – frutto precoce rispetto alla pesca, importata dall'Oriente); l'altro di matrice araba (*varcocu*, *fraccocu* e varr., da *barqūq*). Ma la singolarità di tale assetto sta nel fatto che l'arabismo riflette anch'esso la

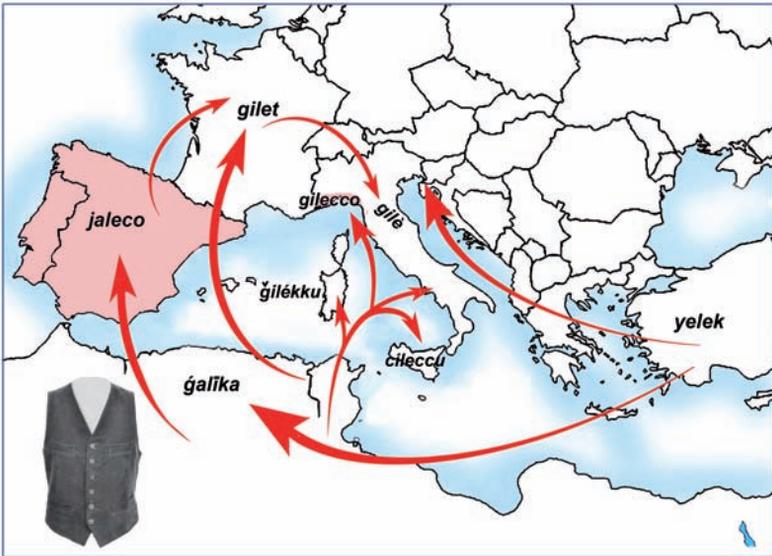
forma latina, pervenuta nell'Africa settentrionale in epoca romana e adattata alla fonetica dell'area: *varcocu* è, dunque, uno dei tanti cosiddetti "cavalli di ritorno" (→Glossario).

Ma le dinamiche variabili linguistico-culturali ci richiamano la diversa forza, con alternanza di espansione e regressione dal Medioevo all'età moderna, di lingue come il catalano o l'occitano, circolanti all'interno di una ampia rete di contatti e di correnti che hanno attraversato spazi geografici e sociali di grandissima estensione. Correnti che, intrecciandosi e sovrapponendosi, rendono talvolta problematica la individuazione di precisi percorsi in un quadro intricato di rapporti tra mondo arabo-islamico, Penisola Iberica, Sicilia, Sardegna, Napoli e Mezzogiorno d'Italia. Questo intrecciarsi e sovrapporsi di correnti di lingua e cultura ha via via prodotto nuclei vitali: parole che esprimono modelli culturali, o anche dati culturali con i loro propri contrassegni verbali.

Un altro caso, appartenente all'ambito agricolo, è quello di *coffa* "sporta di foglie intrecciate di palma nana o cerfuglione", che corrisponde all'arabo *quffa*. La voce siciliana si è poi diffusa in tutto il Meridione, in Sardegna e nell'area ligure (nel genovese *coffa* vale "corbello dei muratori"), mentre il medesimo termine arabo, attecchito anche nella penisola Iberica, si irradiava nel francese e nell'italiano trecentesco. Sul versante orientale, forse attraverso il turco, la parola giungeva anche nella costa adriatica – Venezia e Grado – dove ancora oggi designa il paniere/corbo in cui si ripone il pesce (o altri cibi).

A riprova della straordinaria portata dell'impatto arabo-maghrebino sull'assetto linguistico del Mediterraneo, si potrebbe proporre ancora qualche esempio. L'arabismo *tabbutu* "cassa da morto", dall'arabo *tābūt* di identico significato, dalla Sicilia (dove è testimoniato alla fine del '200 in un documento in latino proveniente da Erice) si diffonde in tutto il Mezzogiorno con una disseminazione capillare, sconosciuta a qualunque altro arabismo di provenienza siciliana; ma la voce araba è giunta anche nella Penisola Iberica e da qui si è propagata in Francia e nell'italiano dove nel '500 è documentata la parola *ataùto* col va-

lore di “feretro”. Sul versante tirrenico, il pisano antico conosce la forma *tambuto* il cui significato “forziere” è anche quello delle parallele voci spagnole, portoghesi e catalane.

Molto interessante è anche il caso di *cileccu* “panciotto”. Proveniente dal turco *yelek* “giubbone di panno con maniche larghe e fino al gomito, usato specialmente dagli schiavi sulle galere”, la voce si è diffusa in quasi tutte le aree costiere del Mediterraneo occidentale dove è giunta dal Maghreb tra il ‘500 e il ‘700. In Italia, oltre che nel Mezzogiorno, si è diffusa anche a Genova e in alcuni dialetti liguri (con tracce pure in Versilia) dove designa la giacca. Nell’italiano è documentata nel ‘600 la voce *giulecco* col valore di “veste corta o farsetto per schiavi e galeotti”. La stessa parola era invece giunta sulla costa adriatica già nel ‘400 attraverso il dalmatico, mediante un probabile percorso greco-arumeno-rumeno. Approdata un secolo più tardi nel Maghreb, si irradiò, attraverso galeotti e schiavi, nell’area mediterranea attecchendo nel maltese, nel portoghese, nello spagnolo, nel catalano, nel provenzale, nel sardo. Giunta nel ‘700 in Francia è stata infine (ri)portata in Italia nella forma *gilet*.

Panciotto

Nell'economia di questi attraversamenti pluridirezionali, e spesso circolari, si possono dunque immaginare diverse direttrici, con dinamiche cronologiche e spaziali di differente portata:

- dinamiche medievali mediterranee unidirezionali nord-sud (si pensi ai Normanni);
- dinamiche bidirezionali sud-nord e viceversa (per es., dal latino afro-berbero al mozarabico (→Glossario) di Spagna e, da questo, al siciliano);
- dinamiche pluridirezionali (irradiazioni multiple; circolarità).

Un quadro tanto mosso va ricondotto soprattutto ai periodi alto- e basso-medievale, proprio perché in quegli spazi temporali andò ristrutturandosi e definendosi il futuro quadro etnico-linguistico dell'area mediterranea.

Spesso i rapporti e i contatti dell'Europa con l'esterno si sono visti e si vedono soltanto come scontri, come conflitti. Ma non bisogna dimenticare che questi contatti, in una forma pacifica che pure esisteva, giovarono all'Europa. Nel medioevo, attraverso la Spagna e la Sicilia giunsero in Europa le tecniche, le scienze, la filosofia che gli Arabi avevano ereditato dai Greci, dagli Indiani, dai Persiani, dagli Egiziani, dagli Ebrei. Questi apporti permisero all'Europa occidentale – che seppe assimilarli, adattarli, ricrearli – di realizzare lo straordinario sviluppo che nel Medioevo le permise di superare o di eguagliare le civiltà delle grandi aree politico-culturali dell'Oriente.

Tutto ciò è potuto accadere perché questi complessi, millenari processi sono stati contrassegnati da progressive aggiunzioni più che da sostituzioni, da vitali sincretismi più che da cancellazioni. Eppure, un tale equilibrio dinamico custodisce nuclei di stabilità e di continuità.

Ascoltiamo ancora il grande Braudel a proposito del dato alimentare:

«Si può dire, semplificando, che il Mediterraneo realizza il proprio equilibrio vitale a partire dalla triade ulivo-vite-grano.

[...] Ma le responsabilità alimentari dell'Islam non sono state poche» [...].

«Guardate ancora oggi, a Napoli o a Palermo, gli operai che durante l'ora di pausa mangiano all'ombra di un albero o di un muretto: si accontentano del companatico, un condimento di cipolle o pomodori sul pane innaffiato di olio, e lo accompagnano con un bicchiere di vino. Qui la trinità mediterranea si dà appuntamento al gran completo: l'olio d'oliva, il pane di frumento e il vino dei vicini vitigni» (Braudel: 28-30).

In un recente libro di Lilia Zaouali ("L'Islam a tavola"), si parla di una «traversata dei sapori: da Bagdad a Cordoba, da Tunisi a Palermo». Indubbiamente le ricette viaggiano con i libri, ma ancor prima con la trasmissione orale e i contatti diffusi. In questa rete di contatti e di circolazione di pratiche alimentari di origine araba, le innovazioni si irradiano – come si è detto – in certi casi con direzione SUD/NORD (cioè dalla Sicilia e dall'Italia meridionale verso l'Italia settentrionale, la Penisola Iberica e l'area francese); in altri casi, con direzione inversa (dalla Spagna e dalla Catalogna alla Sicilia e al Napoletano); in altri ancora con andamento circolare, con inclusione della Sardegna, della Liguria, di altre regioni italiane e di altri territori europei.

Per quanto scarse, le testimonianze disponibili suggeriscono che sia stata la Sicilia la culla della pasta secca, i cui due nomi sono entrambi degli arabismi. *Tria* (dall'ar. *ītrīya*, etimo già individuato da Michele Amari) è il nome della pasta lunga e sottile (sorta di vermicelli), e anche della macchina che la produce. E il nome è diffuso in altre regioni italiane e in Spagna (*aletría*). L'altro nome che secondo alcuni studiosi potrebbe provenire dall'arabo è lo spagnolo *fideos*, che a sua volta si propaga con diffusione assai estesa in una grande quantità di varianti, dal ligure *fidè*, *fidelin* (col derivato *fidelari*, i pastai genovesi), al catalano *fideu*, provenzale *fideis*, sardo *findeos*, sino alle disseminazioni siciliane *fidilini*, *fidillini*, *filarini*, *finellini*, *fitillini*, talvolta paretimologizzate (→Glossario: *paretimologia*), cioè intrepretate come derivati

di *filo*. Interessante è anche il caso di *busiati* (parola non registrata nei vocabolari), che designa un tipo di pasta, simile al bucatino, ottenuta mediante l'avvolgimento dell'impasto attorno al gambo (lungo e sottile) dell'ampelodesmo: sic. *busa*, dall'ar. *būṣa*.

Col *cùscusu* (questa la pronuncia siciliana), rimaniamo vicini a questo dominio linguistico-culurale. Le vie del *cous-cous* nel Mediterraneo sono state più volte ricostruite. Dal Maghreb (*kuskussù*) si diffonde in tutto il Tirreno, probabilmente introdotto dai pescatori di corallo genovesi che vivevano nell'isola di Tabarca, spostatisi poi nel 1720 a Carloforte e a Calasetta, in Sardegna, e poi in Spagna e in Liguria. In Sardegna il *kuskussù* prese il nome di *soccu*, in Liguria di *succu*, a Carloforte e Calasetta di *cascà*. In Sicilia la pratica tradizionale del *cùscusu* (introdotta verosimilmente in epoca antica ma non antichissima) è arealmente limitata a quasi tutta la provincia di Trapani (con le Egadi e Pantelleria), ed è prevalentemente a base di pesce (esiste anche un *cùscusu* con pistacchi, che si prepara in un monastero di Agrigento). Il lessico del *cùscusu* meriterebbe specifici approfondimenti (si veda La Perna 2011). Ci si limita qui a citare l'altro arabismo *mafarada*, catino di terracotta dove il *cùscusu* si mette a riposare.

Se passiamo al dominio del pane e alla sua complessiva ritualità, cogliamo ancora una volta la presenza di resistenti arabismi, soprattutto nell'ambito delle schiacciate e delle focacce (esemplarmente studiate in Matranga 2011). È il caso di *tabbisca* "schiacciata di pasta lievitata cotta nel forno o sulla brace, che può essere consumata in attesa che sia pronto il pane, e si può condire con olio, origano e sale"; di *sciavata* "sorta di pizza o focaccia condita con olio, sale e origano, pomodoro e altri ingredienti". Ed è una parola dotata di resistente vitalità, che si trova anche nel Ragusano (*sciaverra*).

Un altro arabismo pantesco è, in quest'ambito, *maccabbisu* "pagnotta cotta in un vaso di creta; specie di torta fatta in casa". Secondo i lessicografi settecenteschi, il *maccabbisu* indicava proprio il recipiente per cuocere il pane (si considerino a tale

proposito gli altri arabismi *tannura*, l'antico focolare di pietra o di argilla, e *tabbuna*, un vaso che, oltre a conservare le derrate, poteva essere anche utilizzato per cuocervi il *maccabbisu*). Un sinonimo di *maccabbisu* è *carbùciu*, che a Pantelleria si pronuncia *harbùciu*, con una fonetica più prossima a quella araba originaria. Si pensi, infine, ad alcuni termini panteschi della panificazione: *tihabbàru* "impasto di farina, acqua e lievito", *fari tihabbàri* "impastare la farina col lievito".

Rientrano in questo sottocampo alimentare anche la tipica schiacciata siciliana, lo *sfinciuni* (condito assai diversamente da zona a zona) e, di eguale origine araba (*isfanğ*, voce forse commessa con il latino SPONGIA), le frittelle dolci di nome *sfinci*, che si preparano soprattutto il 19 marzo, festa di San Giuseppe.

Ai contatti col mondo arabo risalgono alcuni grandi dolci della tradizione, che si presentano in Sicilia in forma e terminologia assai varia. Contrariamente a quanto da molti si sostiene, *cassata* (che è il nome di uno dei dolci più rinomati in Sicilia) non ha un'origine araba (*qa'sat* "ciotola rotonda", come qualcuno ha supposto), potendosi più ragionevolmente collegare con un latino CASEATA da CASEUM. Araba è invece la *cubbàita* (varianti sono *cupeta* e *cubbarda*), un torrone di semi di sesamo e più raramente di mandorle o noci.

Del marzapane (fr. *massepain*, ted. *marzipan*) troviamo testimonianza a partire dal 1337 in documenti latino-medievali della Curia romana, col valore di "vaso di porcellana per tenervi i dolci" (*massapanus*), poi anche in documenti veneziani e siciliani nei quali si sviluppa contemporaneamente il valore alimentare di "confettura di mandorle, zucchero e spezie" (*martabana* nel sec. XVI).

Marzapani, torroni, frittelle sono comuni alla Sicilia e all'Andalusia così come il riso con il latte dolcificato, che all'inizio del IX secolo al-Asmai considerava un cibo di raffinata delicatezza.

Ancor più ampio è il percorso del *pistacchio*, ar. *fustūq* [a sua volta prestito (→Glossario) dal lat. PISTACIUM], che è alla base del sic. *fastuca* e di analoghe forme provenzali, catalane, francesi, spagnole, portoghesi e romene. E qui rientra un nome di

una pietanza medievale a base di pistacchio, *festiggìa* (ar. *fastuqiyya*) corrispondente al sic. *fastucata* “dolce al pistacchio”.

La rete di rapporti tra cultura alimentare arabo-islamica, Penisola Iberica e Sicilia andrebbe studiata e illustrata in profondità, portando compiutamente alla luce, assieme ai nuovi modelli alimentari, anche la trama dei prestiti lessicali e della forte polimorfia che li caratterizza.

La consuetudine di imbottire variamente le melanzane – comune alla Sicilia e alla Spagna – deriva certamente dalla rielaborazione di modelli islamici. Un esempio emblematico di tale circolarità linguistico-culturale è quello dello *scapece*. Una storia istruttiva e interessante. Lo *scapece* è al tempo stesso un modo di cucinare il pesce (ma anche la carne: una ricetta medievale cita i *pollastri aschibeci*), e anche di conservarlo. L’origine della parola e della tecnica è nota: l’ar. volg. *iskebeğ* per l’ant. *sikbağ* è passato allo spagnolo *escabeche* (e al catalano *escabetx*) e da qui in Sicilia, in Italia e in gran parte del Mediterraneo, in una miriade di forme assai variate (*schibbeci*, *scapeccio*, *scabbeci, scapeci*).

Alla grande importanza dell’impronta araba nel lessico e nelle pratiche alimentari della Sicilia, dell’Italia e dell’Europa mediterranea, si salda quella riguardante la terminologia e i saperi dell’agricoltura e delle connesse tecniche irrigue. In proposito, può essere istruttivo accompagnarci all’insigne storico francese Henri Bresc nella sua suggestiva «passeggiata nella Palermo medievale», per osservare e comprendere la forte impronta araba nelle tecniche e nelle pratiche orticole e irrigue dei lussureggianti “giardini” della Conca d’oro del periodo normanno: «Altri indizi permettono di formulare l’ipotesi che la ricchezza delle tecniche dei giardinieri della pianura palermitana sia stata ereditata dal periodo arabo e dall’avvicinamento dell’orticoltura siciliana a quella dell’Andalusia. Nei testi dei notai si incontrano alcuni arabismi: oltre ai nomi di frutti e di legumi, comuni a tutte le lingue romanze (*aczarola*, lazzeruola; *barcocu*, albicocca; *cacochulu*, carciofo; *melingiana*, melanzana; *spinacha*, spinaci, ed in particolare *juriulena*, sesamo), il sici-

liano aveva conservato dei nomi tecnici utilizzati dai giardinieri: *duccara* "fico selvatico"; *nifeya*, che indica lo "scarto", i rami e le foglie inutili; *noharia* "giardino irrigato"; *sulfa*, che nella prima metà del XIV secolo significa "avanzo di semenza" fatto dal giardiniere; *xirba*, il cui senso passa da "rovina" a "piccolo giardino". [...] E noi ritroviamo nei lavori degli agronomi arabi diverse tecniche descritte o suggerite dai contratti del XIV e XV secolo: l'ordinanza del giardino con i margini a bordi rialzati, chiamati in Sicilia le *caselle*, e "mattonelle" in Andalusia; la piantagione delle cipolle sulle pendenze, di cui Ibn al-'Awwām attribuisce giustamente l'invenzione ai Siciliani; i numerosi lavori per i quali si prepara il terreno; l'utilizzazione del concime stallatico e i travasi di giovani piante che si fanno crescere sugli strati di concime abbondantemente innaffiati. Non si tratta di attribuire agli Arabi il merito dell'invenzione di queste tecniche, ma di notare la loro stabilità, la loro persistenza, dovuta alla loro perfezione e alle buone conoscenze dei terreni e delle stagioni di una popolazione di "ortolani" specializzati». [...] La varietà delle piante coltivate negli orti siciliani del XIV e del XV secolo ricalca quella descritta dagli agronomi arabi: la varietà contrasta con la povertà degli orti dell'Europa del Nord. [...] I contratti insistono [...] sulla fornitura della frutta secca (noci e fichi), di patate, pesche, mele cotogne, uva da tavola, e di agrumi, limoni, *lumie* (un piccolo limone dolce, *Citrus limetta*), arance (queste sono le arance amare, *citranguli*: l'arancia dolce appare verso il 1480), così come le melagrane dolci e le melagrane amare [...] occorre notare che si coltivano anche le melanzane, gli spinaci, il coriandolo, le rape, il sesamo, le lattughe e altre *herbe de insalata*, e si nota l'apparizione precoce di carciofi (che si differenziano dai "cardoni domestici" e spinosi), degli asparagi, e dei finocchi» (Bresc 2012: 99-104).

Un discorso a parte merita la coltivazione della canna da zucchero con le sue importanti ricadute sul piano alimentare. Come è noto, lo zucchero è una spezia che nel medioevo si produce in Sicilia e in Andalusia. Il suo uso proveniva dall'Oriente, probabilmente dall'India, come suggerisce il nome di origine

sanscrita (che significava ‘sabbia’), trasmesso poi dagli Arabi. Lo zucchero, però, non serve soltanto ad addolcire; si combina cogli altri sapori, con il salato e ancor più con l’acido o l’agro. L’agrodolce, che si deve per l’appunto anche ai contatti con la cultura alimentare araba, è uno dei tratti di continuità nella tradizione gastronomica dal medioevo a oggi, particolarmente in Sicilia e nell’Italia meridionale. Continuità non esente da innovazioni: l’aceto si sostituisce progressivamente all’agresto, succo estratto dall’uva non ancora matura. È la conferma che la cultura alimentare presenta, in ogni tempo e in ogni luogo, tratti di forte persistenza e radicamento, accanto alla capacità di accogliere innovazioni e di rinnovarsi.

Comunque, è indubbio che la cucina medievale sino al XIV e XV secolo si sviluppi con forti differenziazioni e rotture rispetto alla gastronomia antica. In questo processo di radicale rinnovamento, i contatti e i rapporti con la cucina araba attraverso la Penisola Iberica e la Sicilia hanno avuto un influsso significativo.

In Sicilia, dunque, non mancano esempi di compresenza di “dolce” e “salato”. A Modica, nel Ragusano, un tipo di pasticcini (*mpanatigghi*) ha un ripieno di tritato di carne addolcito con miele e zucchero (e non è trascurabile che il termine siciliano derivi dallo spagn. *empanadilla*). In molte località, inoltre, si usa aggiungere dello zucchero alle polpette di carne. Piatti a base di pesce (con o senza la pasta) possono essere insaporiti con frutta essiccata. In certi tipi di insalata, l’arancia e il limone coesistono con olio, sale, zucchero, e talvolta acciughe sotto sale e origano. Anche la ricotta e il formaggio vengono frequentemente combinati con lo zucchero e altri sapori dolcificanti e aromatizzanti, così come – in certe località occidentali siciliane – i ceci ridotti a impasto e addolciti con un miele di fichi, ottenuto mediante una prolungata cottura dei dolci frutti.

Molte parole di origine araba in Sicilia riguardano anche la pesca con un addensamento terminologico pari a quello che si ritrova nel settore alimentare e agricolo-irriguo. Ciò è vero soprattutto per le tonnare. La pesca del tonno doveva essere diffusa nel mondo islamico, e ciò è confermato dalla presenza

della parola *tun* (da cui lo spagnolo *atun*) che l'arabo aveva acquisito dal greco-latino TUNNUS.

In Sicilia *tonno* e *tonnara* sono latinismi diretti. Ma il vocabolario del tonno (particolarmente diffuso nel trapanese estremo e nell'isola di Favignana) è di matrice araba. Ecco qualche esempio:

- *Musciamà* "sorta di salume di carne di tonno secca" (sic. e lig., spagn.: *mojama* da ar. *mušamma'* "seccato"; da *šamma'* "seccare")
- *Surra/sorra* "la parte più delicata del tonno", ar. *surra*.
- *Buturaca*, it. *bottarga* "uovo di tonno dissecato", da *buṭārih*

Sia pure succintamente, abbiamo tentato di disegnare uno scenario che permette di intravedere l'importanza dell'apporto arabo in diversi ambiti della vita e della cultura tradizionale. Un'impronta ancora oggi assai tenace, dovuta a movimenti migratori, a percorsi secolari e plurimi che hanno determinato scambi importanti di parole e di cose. Riflettere su questi percorsi può aiutare a cogliere la ricchezza culturale che ne è scaturita e che ancora ne potrebbe scaturire se tra le varie sponde del Mediterraneo non si fossero nel frattempo interposti atteggiamenti di preoccupante chiusura o di devastante aggressività. Per questo l'immagine che oggi il Mediterraneo offre è lungi dall'essere rassicurante. Ai nostri giorni si può dire che le sue opposte rive non abbiano in comune che le loro insoddisfazioni. E sempre più si percepisce questo mare come spazio di attraversamenti intollerati. Percepire il Mediterraneo partendo dal suo passato rimane tuttavia un'abitudine tenace, e a volte viene da pensare che la retrospettiva prevalga sulla prospettiva. La retrospettiva è però irrinunciabile, oggi più che mai. E lo è nel momento in cui la realizzazione di una convivenza in seno ai territori multietnici, là dove si incrociano e si mescolano culture, religioni, lingue diverse, conosce sotto i nostri occhi uno smacco crudele.

2. Parole migranti

Il Mediterraneo, dunque, deve il suo volto attuale alla somma di spostamenti che, un secolo dopo l'altro, vi si sono compiuti. Questi percorsi sono anche linguistici e culturali, e possono essere ricostruiti, seguiti, interpretati tenendo conto delle varie direttrici areali, dei nessi socio-culturali e della diversa e variabile forza espansiva. In tali contesti, l'area italiana occupa una posizione cruciale; e in quest'area, la Sicilia in particolare si presenta come un **grande laboratorio di multiculturalità**, luogo di attraversamenti pluridirezionali che finiscono per configurare la più grande Isola del Mediterraneo come straordinario crocevia di flussi linguistico-culturali di intricata e intrigante complessità.

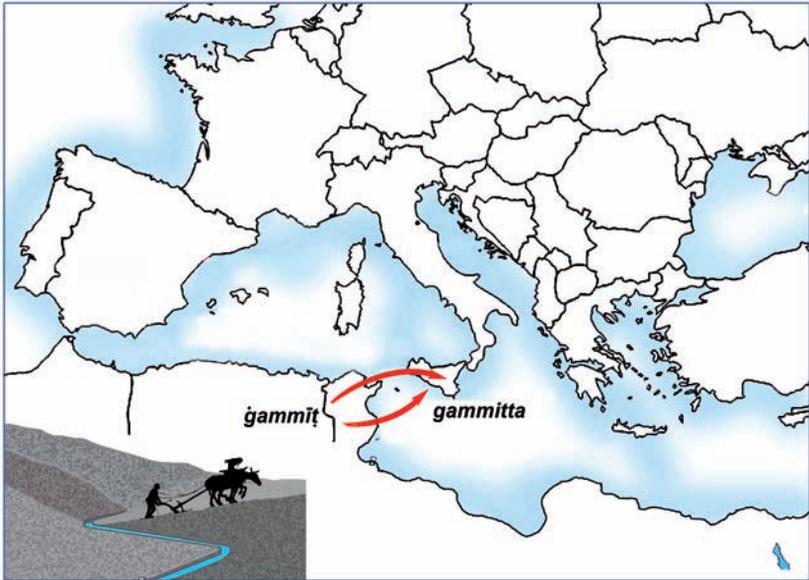
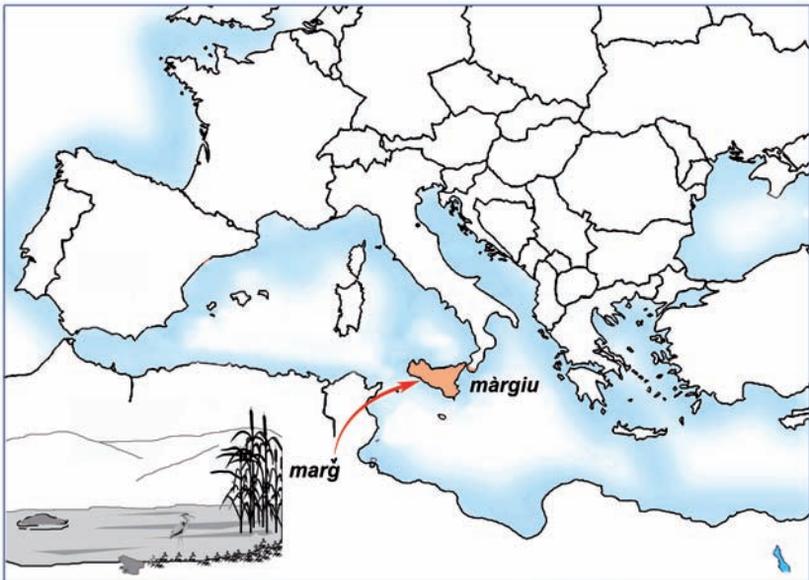
La piccola serie di essenziali carte linguistiche qui proposte, riguardanti arabismi che appartengono per lo più al campo alimentare e a quello agricolo, con particolare riguardo alla terminologia delle acque e delle tecniche irrigue, esprime in modo esemplificativo le **diverse modalità di percorrenza, circolazione e diffusione del lessico arabo** in Sicilia, in Italia e nell'Europa mediterranea.

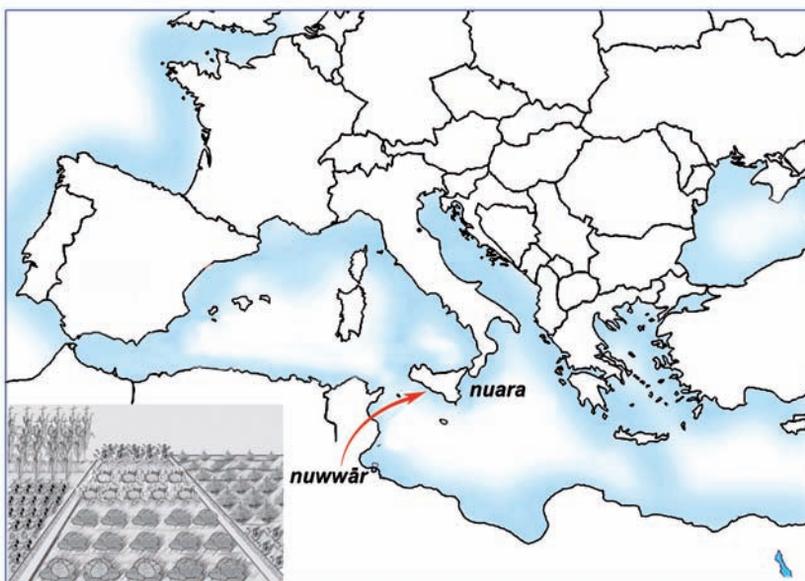
1. Tra gli arabismi **soltanto siciliani** sono attribuibili alla terminologia agricola e delle acque:

• **naca** → 1 (da non confondere con *naca* "culla", che è un grecismo), che può riferirsi a una "fossa nel letto di un torrente nella quale si forma un gorgo o una pozza d'acqua"; più in generale, può indicare un avvallamento del terreno nel quale l'acqua ristagna. Piccole propaggini dell'arabismo siciliano sono anche presenti nella Calabria meridionale e, in Sicilia, nella toponomastica. La parola deriva dell'ar. *naq'a(h)* 'acqua stagnante', assieme a *bunaca* 'pozza d'acqua', ar. *manāqi*, dalla medesima radice.

1. Larga pozza che si crea lungo il corso di un ruscello

• **gammitta** → 2, da *ġammīṭ* ‘che assorbe l’acqua’, in siciliano “canale d’irrigazione” e anche “solco maestro destinato a ricevere le acque di scolo, spesso convogliate verso una cisterna”.

• **màrgiu** → 3 (con il derivato *ammargiari* “inzuppare d’acqua”), relitto dell’arabo *marǧ* ‘prato’, nel siciliano “terreno acquitrinoso”, con ampi riflessi toponomastici e con qualche propaggine calabrese meridionale (Reggio Calabria e pochi altri centri penisulari estremi). L’arabo *marǧ* è alla base, oltre che del maltese *marġ*, dove conserva il significato originario, anche di diverse voci della Penisola Iberica, che però non hanno alcuna relazione diretta con la parola siciliana. La specificità insulare del termine risiede nel passaggio dal valore di ‘prato’ a quello di ‘palude’ che sembra essere proprio ed esclusivo del siciliano: nei dialetti continentali questo significato è solo del reggino, dove deve essere giunto dalla Sicilia, mentre a Pantelleria *margettu* ha, in effetti, un valore più prossimo a quello arabo, “appezzamento di terreno coltivato”.

2. Canale in piena terra per il deflusso delle acque piovane in eccesso

3. Terreno acquitrinoso

• **nuara** → 4, da *nuwwār*, che pur significando in arabo 'fiore, germoglio', in Sicilia ha assunto il valore di "orto irriguo". Va anche detto che l'origine araba non fu inizialmente condivisa, avendo qualche linguista supposto un'origine dal latino NOVALIA, da NOVUS. Poiché nel primo documento in cui compare, la voce è riferita alla melanzana, è probabile che lo spostamento di significato abbia seguito, come suggerisce Alberto Varvaro, questa trafila: fiore → germoglio → frutto in genere → melanzana → (probabilmente) orto di malanzane → orto irriguo. Tra le circostanze che potrebbero confermare questa ipotesi si consideri che: a) nella Sicilia occidentale (per es. a San Vito Lo Capo) è ancora vivo per la parola *nuara* il valore di "primizia, frutto o ortaggio maturato in anticipo e messo sul mercato nei primi giorni di produzione" (VS); b) nei documenti e nei vocabolari sette- ottocenteschi *nuara* è sempre un orto piantato a cocomeri o zucche (e con ogni probabilità anche orto piantato a melanzane) che richiedono abbondanza d'acqua e un complesso sistema irriguo.

4. Orto irriguo

• **salibba** → 5 “solco principale attraverso i campi, per sversarne fuori l’acqua”, ma anche “striscia di terreno risultante dal terrazzamento di un pendio”. Decidere se si tratti di un arabismo esclusivamente siciliano o con parallela diffusione nella Penisola Iberica (vedi sotto, tipologia 3), non è facile: dipende dalla base araba dalla quale si è sviluppata la voce. Nel castigliano esiste *azarbe* “canale di scolo”, probabile relitto di ar. *sarâb* ‘acque di scolo’ (o forse di *sarab* ‘tunnel, condotta’). Se siciliano *salibba* risultasse da *sarâb*, non si tratterebbe, dunque, di termine solo siciliano. Ma, più probabilmente, esso va ricondotto ad arabo *salaba* ‘togliere’ da cui *salib* ‘tolto’, con un possibile riferimento alla terra che viene rimossa per creare il canale di scolo o il terrazzamento (Caracausi lo aveva ricondotto a arabo *salīb* col valore di ‘croce’). Nessun dubbio sussiste, invece, circa il fatto che la parola non ha corrispondenti nella penisola italiana.

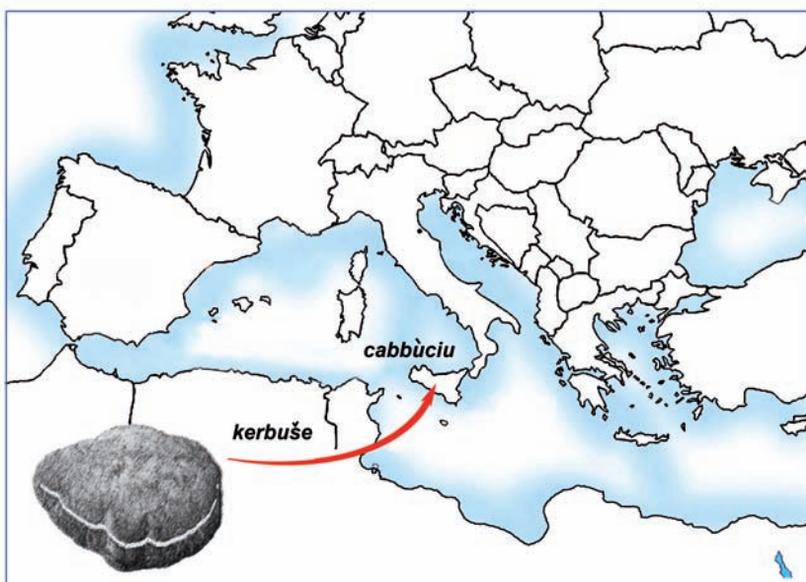
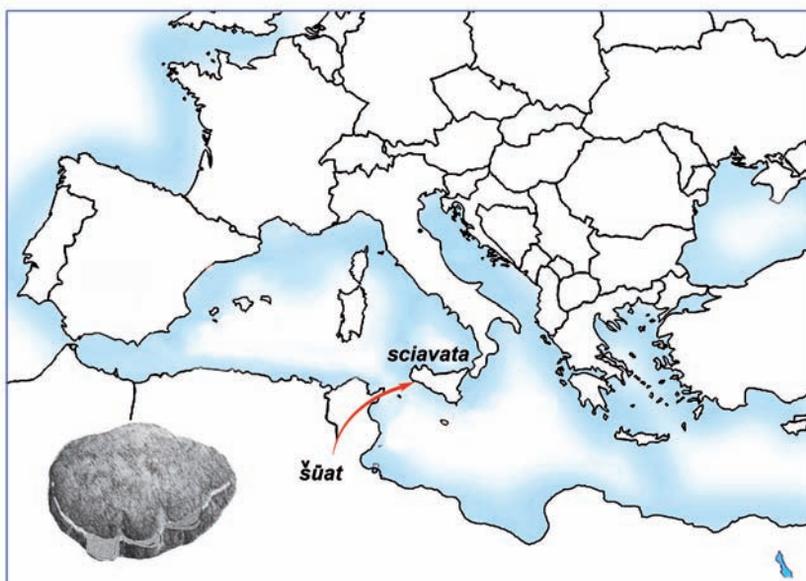
5. Ampia striscia di terreno risultante dal terrazzamento di un pendio

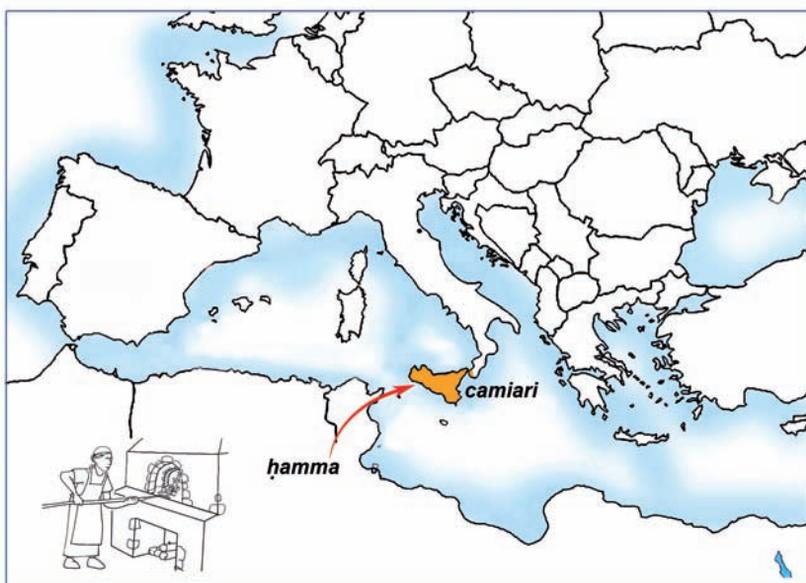
Parole dell’alimentazione **soltanto siciliane** sono:

• **busiati** → 6, termine con cui si indica un tipo di pasta fatta in casa (sorta di bucatini), utilizzando il gambo dell’ampelodesmo (*busa*, dall’ar. *būṣa*), attorno al quale si avvolge la pasta.

6. Infiorescenza dell’Ampelodesma mauritanicus

• **cabbùciu** (anche *carbùciu*, *harbùciu*) → 7, “schiacciata”. È una piccola porzione di pasta di pane, schiacciata e messa a a cuocere su un lato del forno per saggiarne la temperatura prima di infornare il pane. La parola deriva da *kerbuše,* che indica una sorta di pane ripieno di mandorle e nocciole.

• **sciavata** (anche *sciovata, sciavvata*) → 8. In alcuni luoghi della Sicilia è un tipo di “focaccia condita con olio, sale e origano, pomodoro e altri ingredienti”, in altri una “forma di pane”, in altri ancora una “frittella”, cioè un pezzo di pasta di pane fritto in olio e successivamente insaporito con sale o addolcito con zucchero o miele. L’origine della parola è nell’ar. *šūat* ‘bruciacchiare’ e ‘passare sul fuoco’.

7. Un tipo di schiacchiata

8. Un tipo di focaccia

• **camiari** (anche *gamiari*, *famiari*, *hamiari*) →9, “scaldare il forno”. Dall’isola la forma verbale è penetrata a Reggio Calabria dove esiste *famijari* col valore di “bruciare, ardere”. Si deve all’arabo *ḥamma* ‘riscaldare’ la cui consonante iniziale ha subito nel siciliano l’adattamento in *c-/g-*, dando così *camiari/gamiari*, oppure in *f-*, dando *famiari*. In pochi dialetti dell’agrigentino e a Pantelleria si può ancora sentire, nella pronuncia della parola, una particolare frizione gutturale che testimonia la parziale sopravvivenza dell’originaria struttura fonetica araba.

9. Scaldare il forno

Ancora più ridotta – limitata come è alla sola area trapanese – è l’estensione di **casirìa** → 10 “vaso di fiori con terra” (altrove il grecismo *grasta*), da *qasrīya* ‘vaso per fiori’.

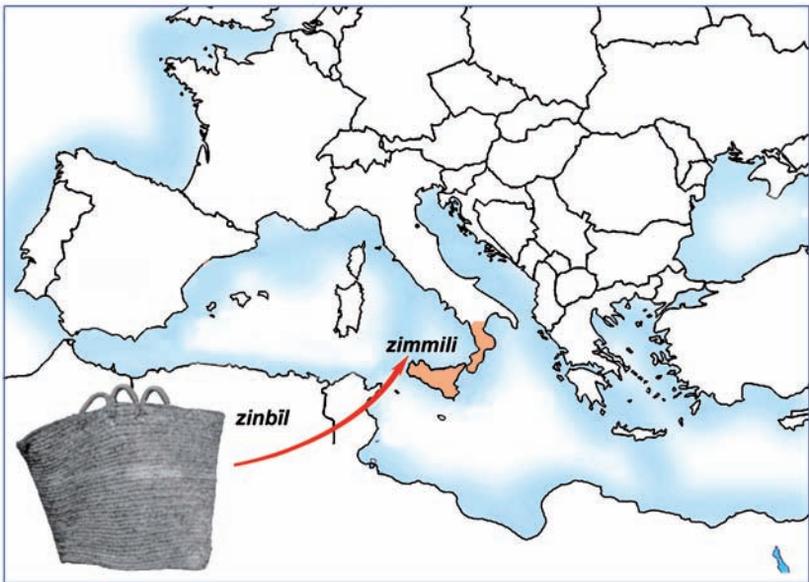
10. Vaso da fiori

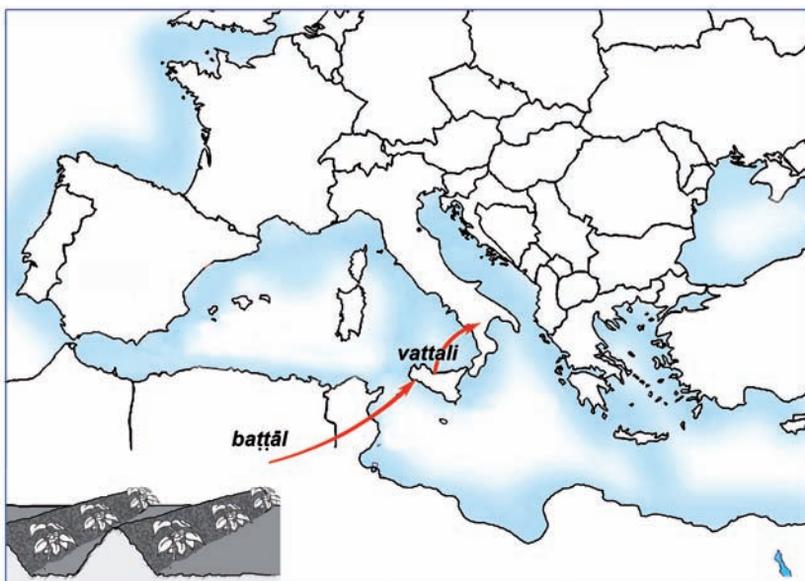
2. Tra gli arabismi siciliani **penetrati nelle varietà meridionali e anche più a nord**, il termine alimentare:

• **cubbàita** ➝ 11 (con le varianti *cubbeta* e *cubbarda* e il derivato *cubbaitaru*) si riferisce a un torrone di sesamo, o anche di noci, di mandorle e talvolta di ceci. La voce araba (*qubbayṭa*, che indica una specie di confettura) si è poi diffusa in tutta la penisola sino alla Liguria, ed è penetrata anche in italiano.

All'ambito agricolo appartengono invece *zimmili*, *vattali* e *bùrgiu*

• con **zimmili** ➝ 12 si indica "ciascuna delle due grandi sporte o bisacce, intrecciate con fibre vegetali o anche di olona, di varia forma e dimensione, adibite al trasporto sull'asino o sul mulo di prodotti agricoli o di stallatico". Anche in arabo *zinbīl* ha il significato di "paniere fatto con foglie di palma". La diffusione della parola è soltanto meridionale (calabr. *zimbili*) e anche maltese.

11. Torrone di caramello con semi di sesamo o anche con mandorle, noci e ceci

12. Grande corba intrecciata con foglie di palma nana, da sospendere ai lati del basto

• **vattali** → 13 "striscia di terreno piuttosto stretta e più o meno rilevata fra due solchi, nella quale si usa piantare ortaggi". La parola è documentata anche nei dialetti della Calabria centro-settentrionale. È un caso di complessa interpretazione, in quanto il termine da cui deriverebbe, *baṭṭāl*, significa in arabo "fuori servizio; che non funziona". Il rapporto tra le due parole è reso più chiaro dalla consuetudine di far dipartire da un canale artificiale in muratura (*sàia*, v. al punto successivo) «vari canaletti i quali funzionano alternativamente e sono detti *'ammāl* (funzionante) e *baṭṭāl* (inoperoso, fermo)» (Pellegrini). La stessa origine, d'altra parte, ha il sic. *ammàtula* "invano, inutilmente".

13. Striscia di terreno rilevata ai cui bordi si piantano ortaggi

• **bùrgiu** → 14, "mucchio, spec. di paglia, fieno, grano"; deriva da *burǵ* che in arabo significa 'torre'. È interessante notare come lo stesso senso di 'mucchio' si sia sviluppato anche a Malta dove la parola suona *borġ*. Ma i suoi riflessi toponomastici, in particolare il nome di un paese dell'agrigentino, rinomato per la produzione della ceramica (ma si consideri anche l'antico nome di

Menfi, *Burgio Milluso*), si riallacciano al senso originario di 'torre'. Da *bùrgiu* si è anche creato, per formazione parasintetica (→Glossario), il verbo *abburgiari* col valore di "ammucchiare, affastellare, sovrapporre, ammonticchiare". Per l'area italiana, con lo stesso significato siciliano, la voce *bùrgiu* è documentata solo per il dialetto di Catanzaro, mentre nella Penisola Iberica l'arabismo ha lasciato tracce esclusivamente toponomastiche.

14. Mucchio di paglia, fieno ecc.

Una parola che in qualche modo rientra nel vasto campo della terminologia dell'acqua e in quello alimentare, è:

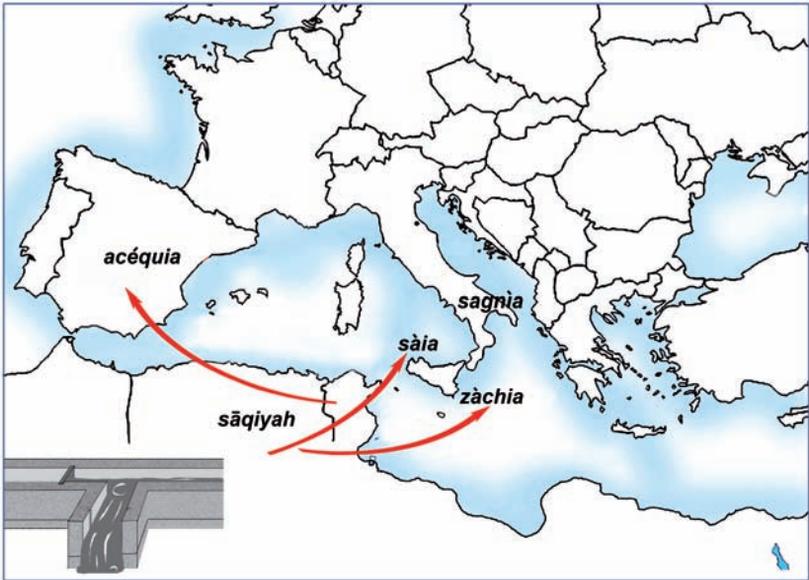
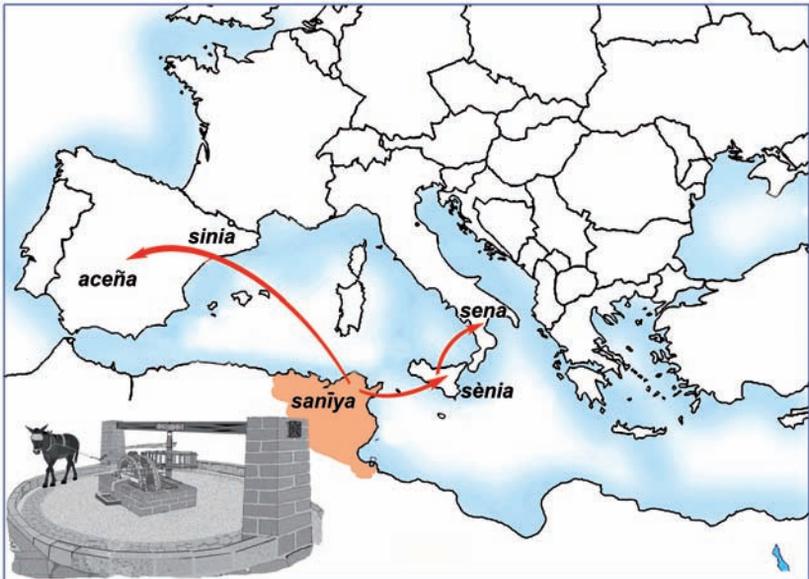
• nziru → 15 "recipiente d'argilla per conservare acqua e altri liquidi (olio, ecc.)", che continua l'ar. *zīr* 'grande giara' e si riscontra oltre che in Sicilia, anche in tutta l'Italia centro-meridionale, in Sardegna, in Liguria e in Toscana, con attestazioni anche in lingua (*ziro*). Da questa parola hanno tratto origine non pochi soprannomi, poi divenuti cognomi: *Zerilli*, *Zirilli*, *Inzerillo*.

15. Recipiente di terracotta

3. In non pochi casi si osserva una **diffusione parallela in Sicilia e nella Penisola Iberica**. Ci riferiamo qui ad alcune parole appartenenti sia all'ampia serie di voci legate alla sfera delle tecniche irrigue, sia al campo alimentare.

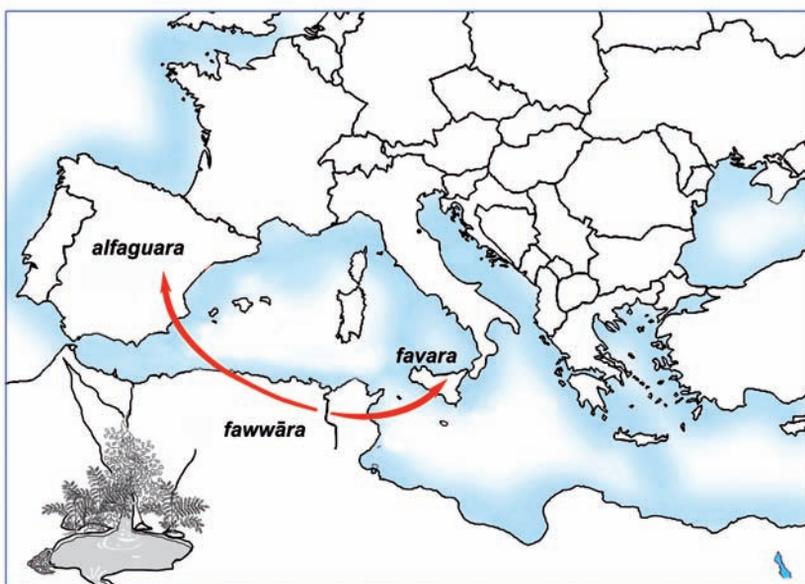
Per la prima tipologia, sono interessanti i casi di:

• **sàia** ➝ 16, con cui si indica un "canale artificiale murato per l'irrigazione", corrispondente a *sāqiyah*, diffusasi nelle due direzioni siciliana e iberica (*acéquia* "canal de riego").

• la **sènia** ➝ 17, presente anche nello spagnolo *aceña* e nel catalano *sinia* (oltre che nel calabr. *sena*), è una grande innovazione introdotta dagli Arabi nel Mediterraneo: *sanīya* è un congegno per sollevare l'acqua in superficie (it. *noria*, altro arabismo).

16. Canale in muratura per usi irrigui

17. Macchina e trazione animale per il sollevamento dell'acqua

• **gèbbia** → 18, che è la vasca per la raccolta di acqua per irrigazione o abbeveratura, così come l'ar. *ǵābiyah* da cui deriva, è parola diffusissima in Sicilia e da qui penetrata in Calabria. La presenza dello stesso termine nella Penisola Iberica (*aljibe*) si deve però a una corrente parallela di penetrazione.

18. Vasca d'accumulo di acque per uso irriguo

• **favara** → 19 "sorgente d'acqua" (termine assai diffuso nella toponomastica, con i diversi nomi di luogo *Favara, Favarotta*, *Favaredda*) rappresenta un altro caso di penetrazione parallela siculo-ispanica (spagn. *alfaguara*) di un'importante voce araba (*fawwāra*). A proposito di arabismi siciliani corrispondenti al concetto di "polla, sorgente", non va dimenticato il caso singolare dell'ar. '*ayn* reinterpretato come *donna* in una diffusa rete di microtoponimi (*Donnalucata*, *Donnafugata*, ecc.). Ancora più interessante è il caso del nome della località palermitana *Donna Sisa* risultante dalla paretimologizzazione (→ Glossario) di '*ayn azīzah* 'sorgente eccellente'.

19. Sorgente d'aqua che affiora naturalmente

• **zotta** → 20, "frusta". Con il derivato *zuttata* "frustata", è relitto dell'arabo *sauṭ*, con lo stesso significato, tuttora assai vitale nelle varietà semitiche del Mediterraneo (maltese *sawt*, libico *ṣōṭ*, egiziano *sōṭi*). La parola è diffusa anche in Calabria e nelle coste tirreniche (napoletano, sardo, genovese antico), dove deve essere penetrata attraverso il linguaggio marinaresco. L'italiano antico conosce *ciotta* "colpo di frusta". La voce araba è diffusa e vitale anche nella Penisola Iberica (catalano *assot*, spagnolo *azote*, portoghese *açoute*). Alcuni documenti medievali testimoniano un'antica presenza in Sicilia di *azzottu* "colpo di frusta". Si tratta di una voce ormai estinta, il cui genere maschile assieme alla vocale iniziale rivelano la provenienza iberica a differenza dell'ancora vitale *zotta* che in Sicilia è un arabismo diretto.

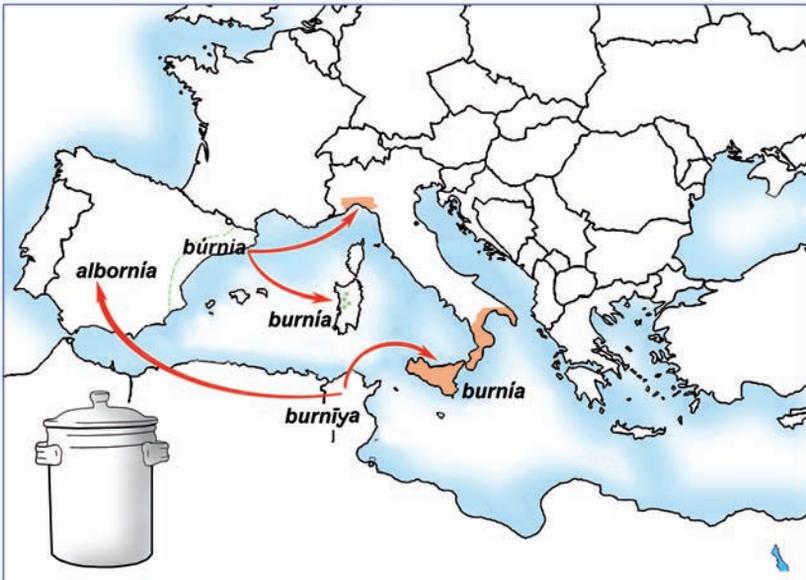
Ben diversa origine ha l'omofono (→ Glossario) *zotta* "pozza d'acqua", parola collegata con altre consimili presenti nell'Italia settentrionale e nella Francia meridionale.

20. Frusta

Nell'ambito del lessico alimentare, si segnalano i casi di:

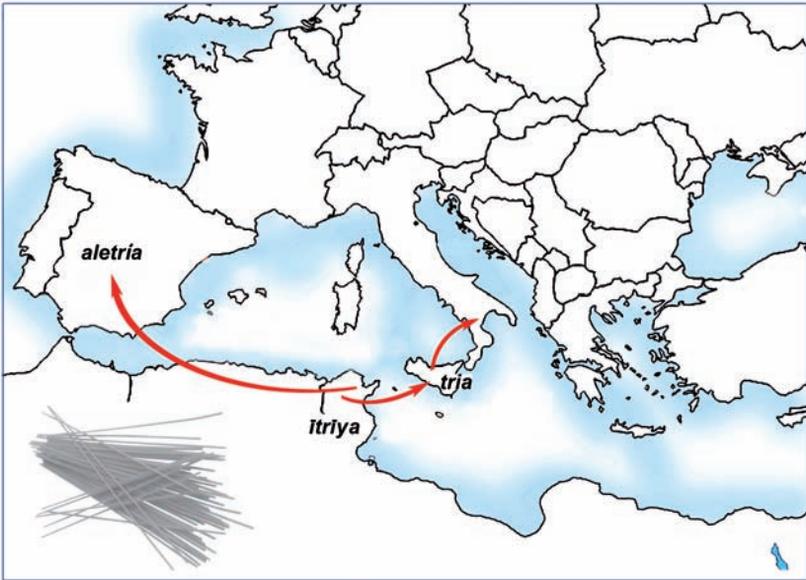
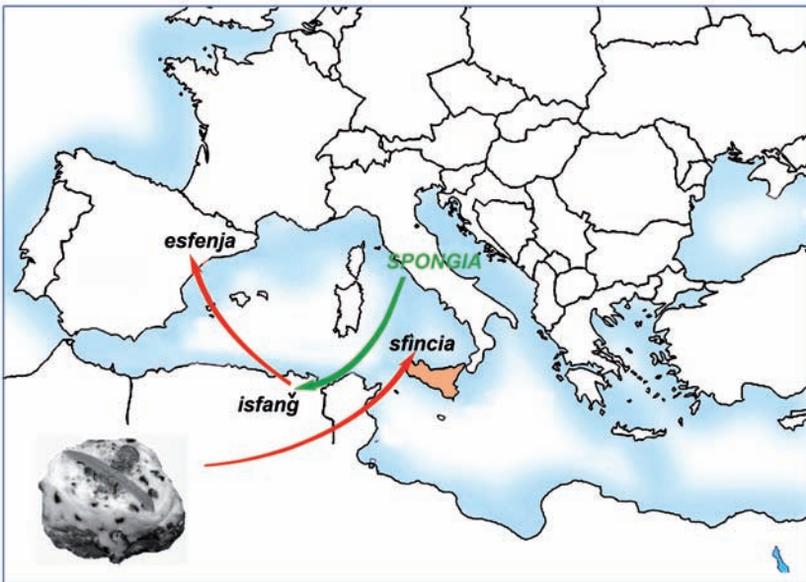
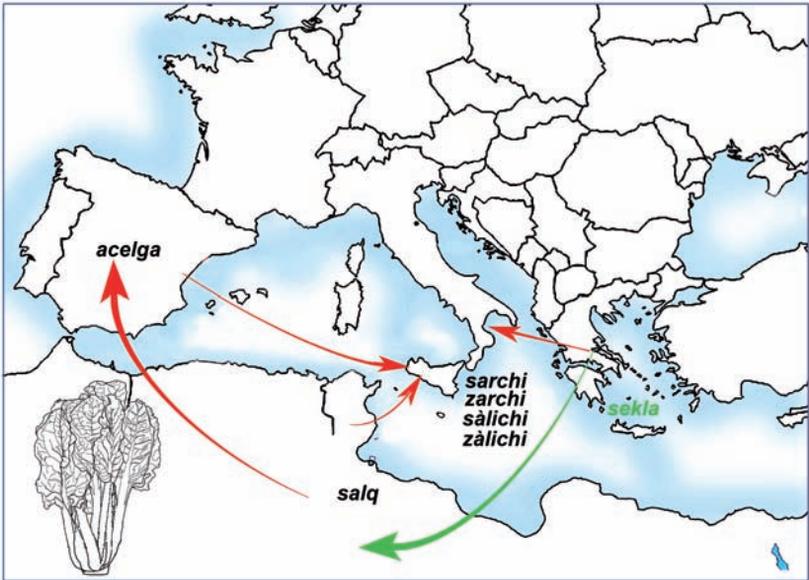
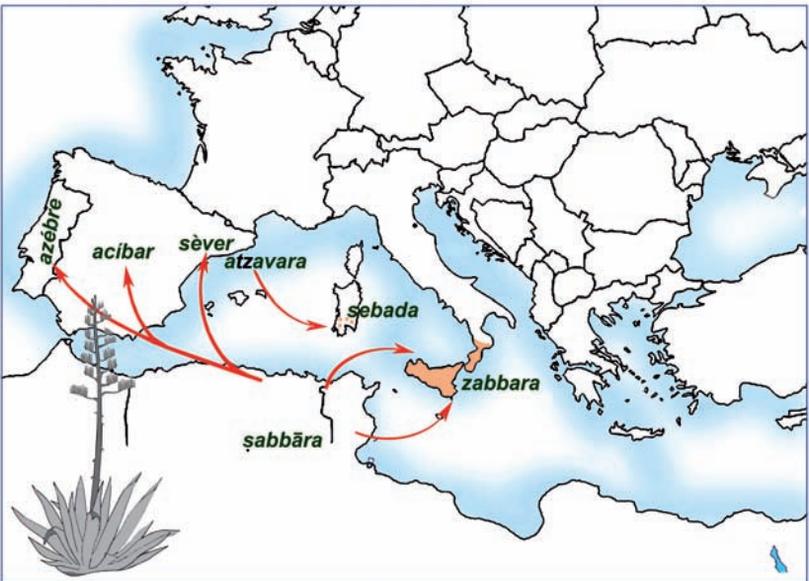
giuggiulena → 21 "sesamo", il cui ampio percorso si sviluppa a partire dall'ar. *ǵulǵulān* verso la Penisola Iberica (spagn. *aljonjolì*, port. *gergelim*) e parallelamente verso la Sicilia e da qui, probabilmente, nella Penisola sino a penetrare nell'italiano (*giuggiolena*) e poi in francese (*jugioline*).

burnìa → 22 "vaso cilindrico di terracotta invetriata per conservare alimenti", che corrisponde all'ar. *burnīya*. La voce siciliana si è poi diffusa nel Meridione estremo e nell'area liguro-piemontese, mentre il medesimo termine arabo, attecchito anche in Spagna (*albornía*) e in Catalogna (*búrnia*), si irradiava in Sardegna.

21. Semi di sesamo con cui si guarniscono esternamente alcuni pani

22. Recipiente di terracotta invetriata per alimenti

• **tria** → 23, dall'ar. *ītrīya* (che potrebbe a sua volta avere un'origine greca), è il nome di un tipo di pasta lunga e sottile (*vermicelli*), diffuso in altre regioni italiane e in Spagna (*aletría*).

• **sfincia** → 24 "frittella di pasta dolce", ha probabilmente la stessa origine da *isfanğ* (di eguale significato) che presenta il catalano *esfenja* "frittella". Ed è anche possibile che la voce araba sia a sua volta un latinismo (SPONGIA 'spugna', proprio per la spugnosità della frittella).

• **zarchi/sàlichi** (con le rispettive varianti *sarchi* e *zàlichi*) → 25. È uno dei quattro diversi nomi delle bietole in Sicilia: *giri/gidi/aggiti*, di etimo latino (BETA, BLETA) e di probabile origine galloitalica (→ Glossario); *britti/bletti/biletti,* dal francese antico; *sèchili,* di etimo greco (*sikelē*), *sarchi/sàlichi*, di origine araba. Le forme *sarchi* e *zarchi, sàlichi* e *zàlichi* si sono sviluppate dall'arabo *salq* 'bieta'; parallelamente, la voce araba, penetrata nella Penisola iberica, ha dato vita alla forma spagnola *acelga*. Per la voce siciliana *sàlichi*, si può ipotizzare una mediazione dello spagnolo *acelga*. Se così fosse, la voce *zarchi* si sarebbe formata per sviluppo autonomo dall'arabo, mentre *sàlichi* sarebbe un ispanismo*.* Le due parole rappresenterebbero allora un caso di allotropia (→ Glossario: *allòtropi*): *zarchi* si sarebbe formato direttamente sull'arabo; *sàlichi*, pur di origine araba, sarebbe giunto in Sicilia attraverso lo spagnolo (un caso analogo a quello delle parole a direzione "sud-nord-sud", presentate e discusse al punto successivo). Più probabilmente, *sàlichi*, e ancor di più la sua variante *zàlichi*, sarebbero forme ibride risultanti dall'incrocio tra la voce locale e quella di provenienza iberica. In ogni caso, l'arabo *salq* e le forme che da esso derivano in Sicilia e in Spagna sono il risultato di un ampio e antichissimo movimento circolare in seno al Mediterraneo. Basti pensare che l'arabo *salq* ha rapporti, a sua volta, col greco medievale *sekla* (parola che in Italia si è diffusa in tutta l'area meridionale e nella Sicilia orientale ha dato vita al tipo *sèchili*).

23. Pasta di semola sottile e lunga

24. Frittella dolce

25. Bietole

26. Agave

In questa tipologia areale potrebbero essere inclusi non pochi altri vocaboli; tra questi:

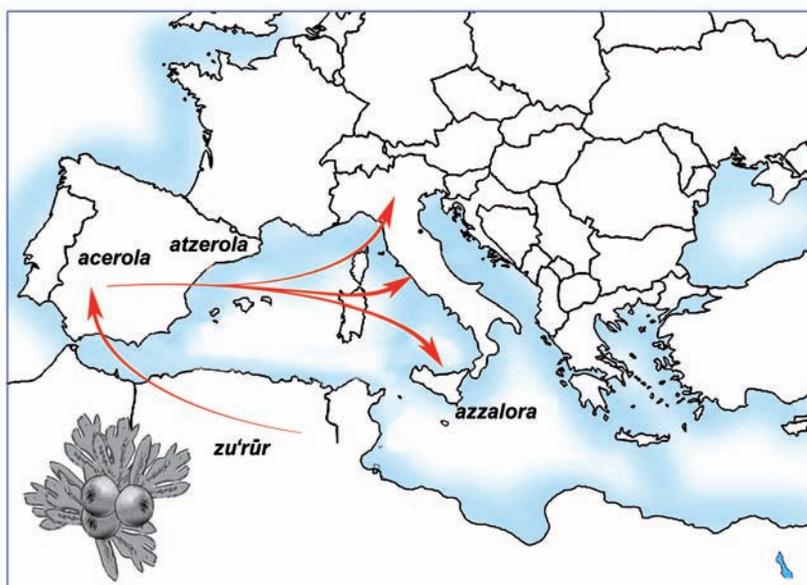
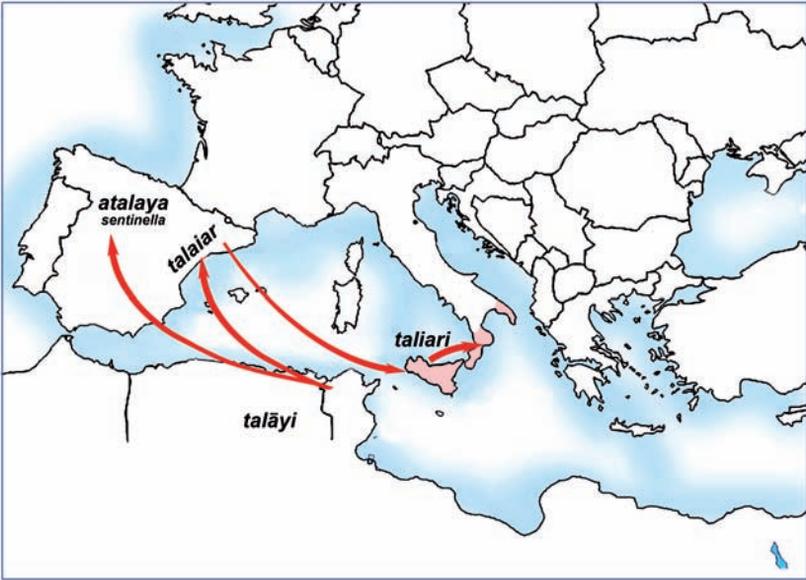
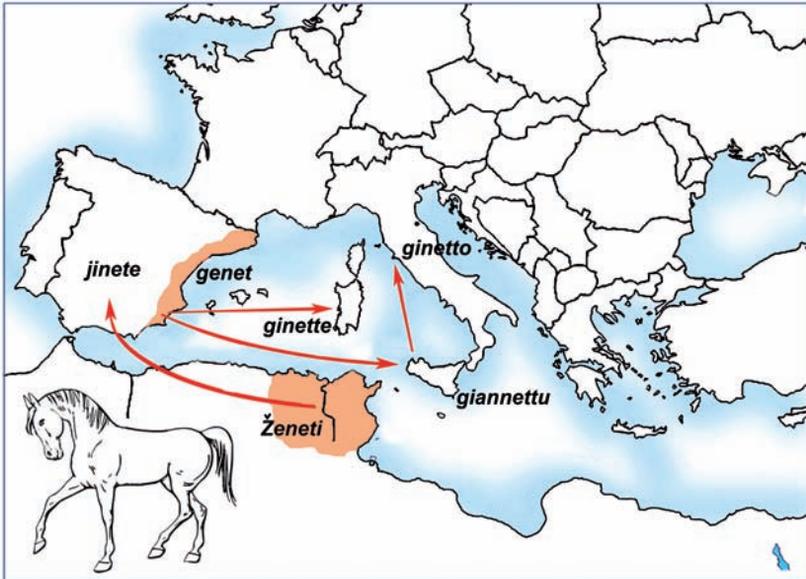
• **zabbara** → 26 “agave”, da *ṣabbāra*, così come lo spagn. *acíbar*, *azabara* e consimili forme catalane e portoghesi.

4. Un’altra tipologia di diffusione (percorsi di parole) è quella che si configura come **direzione sud-nord-sud: dall’Africa berbera alla Penisola Iberica e da questa alla Sicilia** (con ulteriori ampliamenti) e talvolta alla Sardegna. Tre esempi:

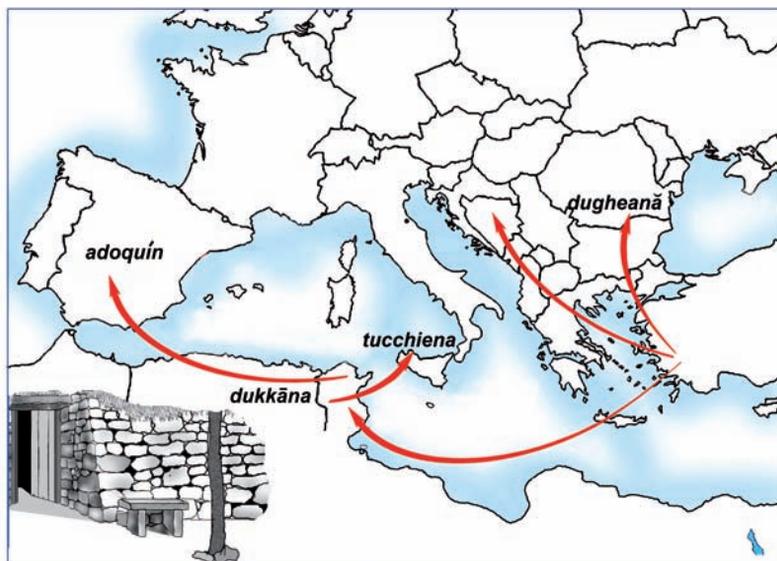
• **azzalora** → 27. Il nome siciliano della pianta e il frutto del lazzeruolo deriva, come la corrispondente forma italiana, da arabo *zu‘rūr*, ma in particolare dalla variante *za‘rūra* (e poi *az-za‘rūra*) tipica dell’arabo medievale di Spagna. Nelle lingue romanze della Penisola Iberica le voci che si sono sviluppate dall’arabo presentano di norma l’agglutinazione dell’articolo determinativo (per es. la voce *algodon* “cotone” rivela nella sua parte iniziale l’articolo arabo *al*-). Anche nella voce siciliana *azzalora* è possibile intravedere l’articolo arabo (con l’articolo che si è assimilato alla consonante iniziale della parola che segue). Se la voce siciliana si fosse sviluppata direttamente dall’arabo (se fosse, cioè, indigena) non dovrebbe presentare questa condizione che è invece tipica degli arabismi delle lingue della Penisola iberica. Questa circostanza permette di affermare che la base di siciliano *azzalora* sia un iberismo e, più precisamente, il catalano *atzerola*

• **taliari** → 28 “guardare” costituisce un caso assai interessante e abbastanza complesso. Per avere un quadro dei problemi, è utile considerare tre parole affini: *taliari*, per l’appunto, che è tra le più diffuse e vitali, ma anche *talai* “luogo di osservazione” (nella locuzione *stari a li talai* “osservare; attendere qualcuno al varco”) e *talè*. Quest’ultima parola è interessante perché, nonostante possa essere tradotta con l’imperativo “guarda!”, ha una sua precisa funzione esclamativa (e va ricordato che l’imperativo di *taliari* è *talìa*). Se ci fermiamo a riflettere su *talè*, sarà utile consultare il “Vocabolario Siciliano” del Centro di studi filologici e linguistici siciliani (Piccitto-Tropea-Trovato) alla pag. 516 del V

volume: “esclamazione che denota meraviglia o usata con tono minaccioso o per richiamare l’attenzione di qualcuno”. Una volta delimitati gli ambiti d’uso delle tre parole, si pone il problema della loro origine. Ebbene, se seguiamo la impegnativa ricostruzione di un grande linguista come Alberto Varvaro (“Vocabolario storico-etimologico del siciliano”, pagine 147-149), l’ipotesi più accettabile è la seguente: a) *talai* e *talé* derivano direttamente dall’arabo *ṭalāyi* ‘sentinella’ e dall’imperativo *ṭalle‘h*, usato come esclamazione; b) *taliari* assai probabilmente è un prestito (→ Glossario) del catalano *talaiar*, termine che nella Penisola Iberica è un derivato dell’arabismo *talaia*, *atalaya* (catalano/castigliano), parole parallele al sicil. *talai*.

giannettu →29 “cavallo da corsa”, deriva dal catalano *genet* (ma la voce è anche spagn.: *jinete*), con cui ci si riferisce a un cavaliere armato. Infatti l’origine di queste parole (tra cui l’it. *ginetto* e il sardo *ginette*) risale al nome della tribù berbera degli *ženeti*, nota per la sua cavalleria.

27. Lazzeruolo

28. Guardare

29. Cavallo da corsa

5. Una più ampia circolazione caratterizza alcune parole di origine turca o persiana, penetrate nel mondo balcanico e arabo, e da qui in Sicilia, in Spagna e talvolta in tutto l'occidente. È, per esempio, il caso di *caffettano* "lunga sopraveste", di *cangiarro* "pugnale", e anche di:

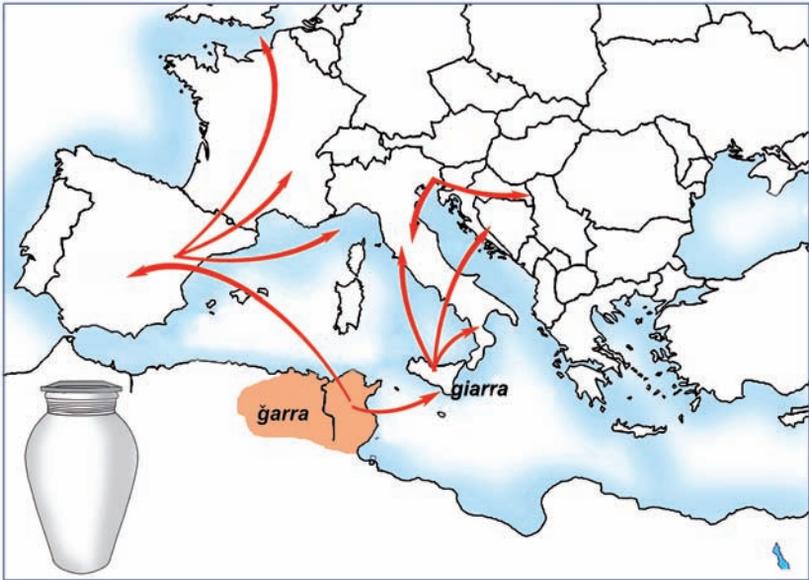
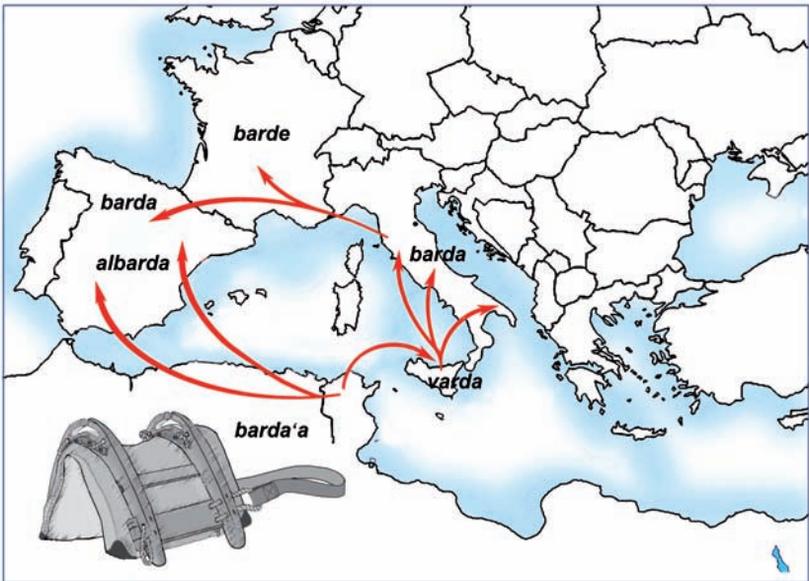
• **tucchiena** →30 "sedile in muratura nelle case di campagna", ma anticamente 'loggetta coperta', più vicina al sign. di *dukkān* 'banco del mercante', parola di ampia diffusione, essendo penetrata attraverso molteplici vie in spagnolo (*adoquín*) e in tutta l'area balcanica.

30. Sedile in muratura o in monoliti posto davanti all'abitazione

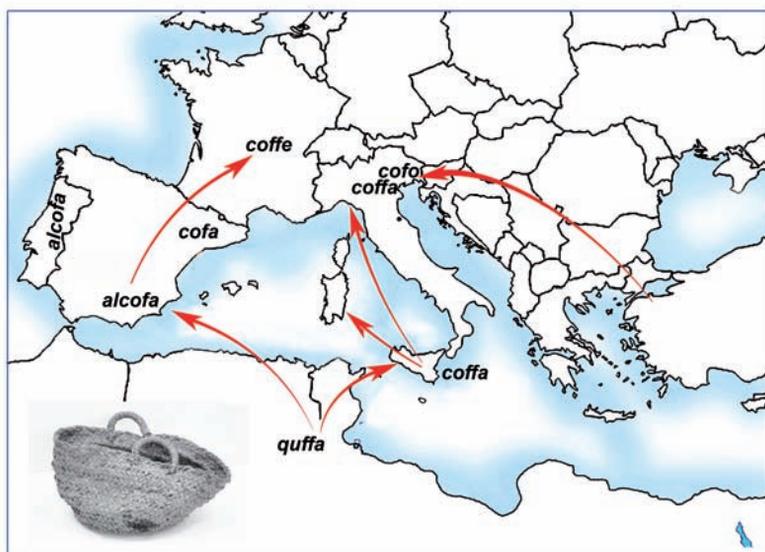
6. Presentano una **molteplicità di punti di irradiazione** gli arabismi:

• **scapeci** →31, che è al tempo stesso un modo di cucinare il pesce e anche di conservarlo marinato. La parola e le modalità gastronomiche risalgono all'ar. volg. *iskebeğ*, passato allo spagn. *escabeche* e al catalano *escabetx*, poi in Sicilia, in Italia e in gran parte del Mediterraneo, in una miriade di forme (*schibbeci*, *scapeccio*, *scabbeci*).

• **giarra** →32 “grande recipiente di terracotta per conservare l’olio”, che si diffonde dalla Sicilia e da Venezia verso la Penisola Italiana, la Penisola Iberica e nel nord Europa sino ai porti più importanti del Mediterraneo.

• **varda** →33 “basto per animali da soma”, arabo *barda‘a* (in egiziano *barda‘a* è la “sella da asino”), diffuso sia verso l’intera Penisola Iberica (*albarda*), sia verso la Sicilia, l’intera Penisola Italiana, la Francia (*barde*): un arabismo siciliano/iberico e paneuropeo. Da *varda* deriva il sinonimo *vardedda* che in Sicilia designa anche “quel sacchetto pieno di paglia o quel rinvolto di canavacci, che si mettono i facchini sul dorso ove portano pesi, per salvarli dall’offesa” (definizione del *Vocabolario* settecentesco del Pasqualino). *Vardedda* è diffusa nei dialetti meridionali e nel sardo dove indica “l’imbottitura della sella o del basto”.

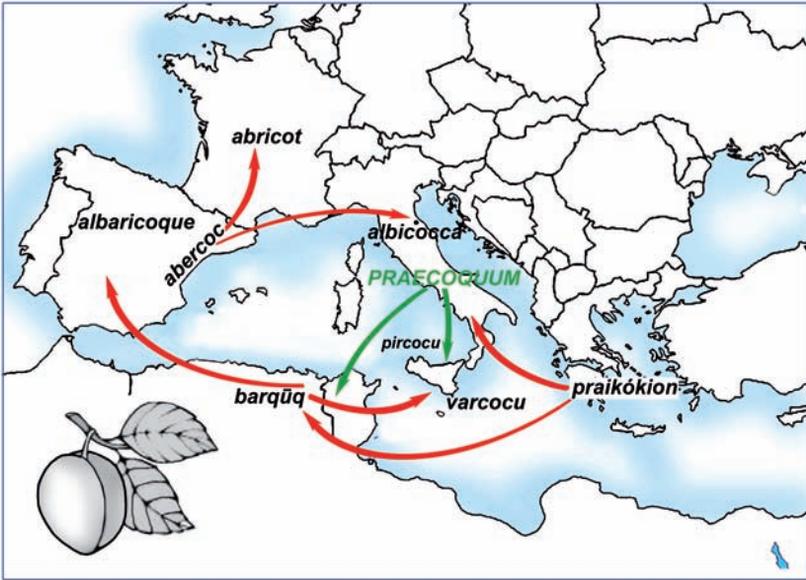
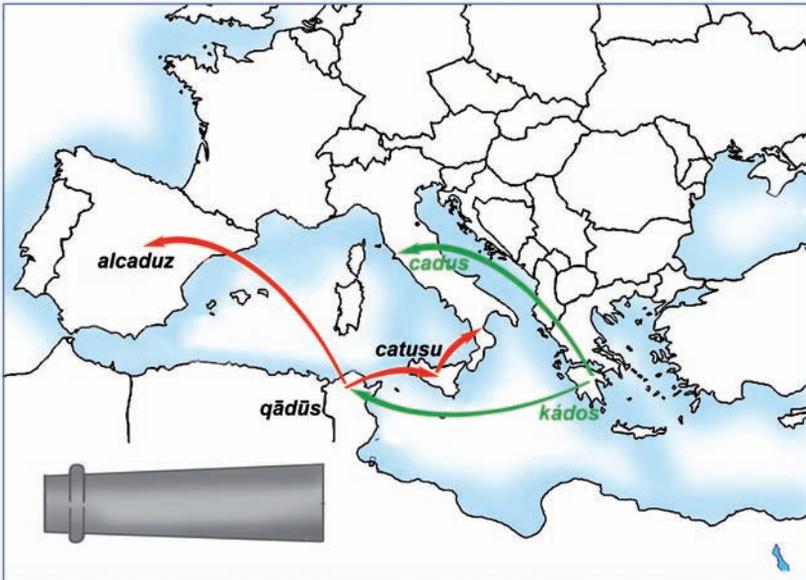
31. Scapece, una ricetta mediterranea

32. Contenitore d'argilla, invetriato all'interno

33. Basto: sella da carico per animali da soma

coffa → 34 “sporta di palma nana intrecciata”. La voce araba *quffa* si diffonde in Sicilia e da qui in tutto il Meridione. Sul versante tirrenico attecchisce in Sardegna, in Liguria e nell’italiano dove nel ‘300 è documentato *coffa* col valore di “cesto”; attraverso la Penisola Iberica (castigliano e portoghese *alcofa*, catalano *cofa*) giunge nel francese medievale (*coffe*). Ma la parola viaggia anche verso oriente e penetra, forse per tramite turco, nell’area adriatica approdando a Venezia (che conosce la parola *coffa* “corba per il pesce”) e a Grado il cui dialetto possiede *cofo* col valore di “paniere per pesce e cibi”. E non è trascurabile il significato marinaresco di “palco attorno alla cima degli alberi della nave”, che la parola ha assunto nell’intero bacino mediterraneo. In Sicilia, per *coffa* si intende anche quell’“arnese di strambio, intrecciato a rete, rotondo con foro nel mezzo, entro cui si inseriscono le olive infrante o l’uva per stringerle” (Traina). La popolarità della parola ha determinato nell’isola lo sviluppo di diversi sensi figurati e modi di dire tra i quali *avìrini cu i coffi e cu i cufina* “averne d’avanzo” e *dari la coffa* “licenziare, mandar via” oppure “respingere una richiesta di matrimonio”.

34. Sporta di palma nana intrecciata

7. Infine, presentano uno speciale interesse i casi noti come "**cavalli di ritorno**" (→ Glossario), che nelle nostre carte geolinguistiche sono rappresentati da **parole greco-latine, penetrate anticamente nel lessico arabo e poi ritornate** in una nuova veste fonetica in Sicilia e in Occidente. Ecco quattro casi ai quali prima si è accennato:

• **fastuca** → 35 "pistacchio", dal greco-latino *pistáke*/*pistacium* all'ar. *fustūq* e da questo al sic. *fastuca* che si irradia nell'intero Mediterraneo.

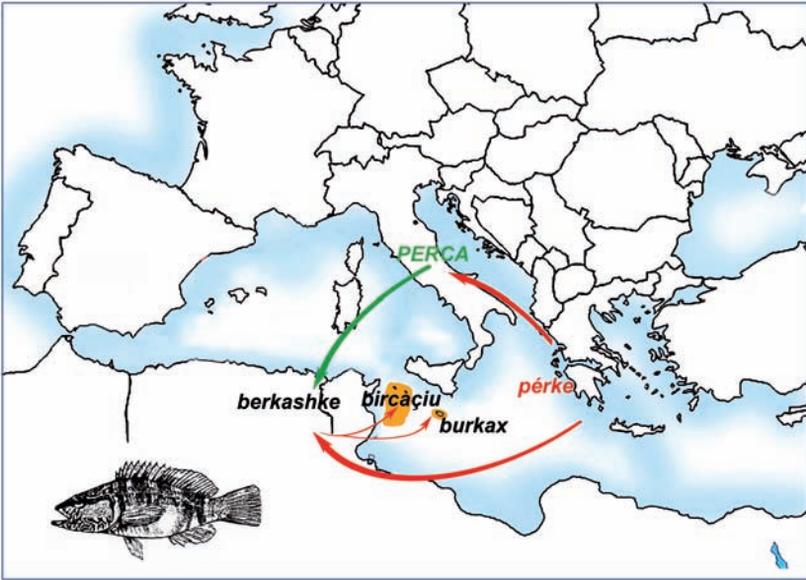
35. Pistacchi

• **varcocu** → 36 (con la numerose varianti *vraccocu*, *barcocu*, *fraccocu*, ecc.) "albicocca", dal latino PRAECOQUUM 'precoce' all'arabo *barqūq* e da questo al sic. *varcocu*, che coesiste nell'Isola con il latinismo diretto *pircocu* (*priccocu*, *pircopu* ecc.). Dalla voce araba anche lo spagnolo *albaricoque* (da cui italiano *albicocca*) e il catalano *abercoc* (da cui francese *abricot*).

36. Albicocca

37. Catusu: elemento di condotta idrica

• **catusu** →37 “tubo d’argilla per condurre acqua”, dal greco-latino *kádos*/*cadus* all’ar. *qādūs* e da questo alla Sicilia e alla Penisola Iberica (*arcaduz*).

• **cantàru** →38 “antica misura di peso intorno ai 100 kg”, dal greco-latino *kentenárion*/CENTENARIUM, all’arabo *qinṭār*, sic. *cantàru*, ital. centro-merid. *cantaro*, sardo *cantare*, spagn. *quintal* da cui l’ital. *quintale*.

38. Quintale

8. Concludiamo con un caso del tutto diverso dai precedenti, che ci hanno consentito di viaggiare in spazi più o meno ampi, includenti sempre la Sicilia. Nel caso del nome di un piccolo pesce, lo **sciarrano** (→39), troviamo in Sicilia il latinismo *prècchia*, l’iberismo *sirrània*, il bizantinismo *buddaci*, mentre l’arabismo *bircàçia*, *bircàçiu* (probabilmente non antico) si arresta nelle isole di Malta (*burkax*), Pantelleria e Lampedusa. L’origine tunisina (*berkashke*) potrebbe a sua volta avere una matrice greco-latina *pérke/PERCA*. Un altro cavallo di ritorno.

39. Sciarrano (Serranus scriba)

Indice delle parole

Indice delle carte

Carta 25: “bietole”.
Carta 26: “agave”.
Carta 27: “lazzeruolo”.
Carta 28: “guardare”.
Carta 29: “cavallo da corsa”.
Carta 30: “sedile in muratura o in monoliti posto davanti all’abitazione”.
Carta 31: “scapece, una ricetta mediterranea”.
Carta 32: “contenitore d’argilla, invetriato all’interno”.
Carta 33: “basto: sella da carico per animali da soma”.
Carta 34: “sporta di palma nana intrecciata”.
Carta 35: “pistacchi”.
Carta 36: “albicocca”.
Carta 37: “elemento di condotta idrica”.
Carta 38: “quintale”.
Carta 39: “sciarrano”.

Glossario

Allòtropi: varianti formali di una stessa parola, come per es. italiano *pronunzia* e *pronuncia*. Si parla di *allotropia* anche quando parole con lo stesso etimo sono differenti oltre che nella forma anche nel significato, come italiano *vezzo* e *vizio* (entrambi dal latino VITIUM) o italiano *raggio*, *razzo*, *radio* (dal latino RADIUM).

Cavallo di ritorno: parola di una lingua che, penetrata in una o più lingue di ceppo diverso, è stata poi accolta in una o più lingue appartenenti allo stesso ceppo della lingua da cui la parola "era partita". Per esempio, la voce siciliana *varcocu* "albicocco" si deve all'arabo *barqūq* che, a sua volta, discende dal latino PRAECOQUUM. Nel siciliano – di ceppo neolatino, derivante, cioè, dal latino – la parola *varcocu* è dunque un cavallo di ritorno poiché, pur dovuta all'arabo *barqūq* (lingua di ceppo semitico), è riconducibile in definitiva al latino PRAECOQUUM.

Formazione parasintetica: Procedura morfologica in virtù della quale si formano nuovi verbi a partire da una base (aggettivale o nominale) alla quale viene aggiunto contemporaneamente un prefisso e un suffisso. Per esempio, in italiano dall'aggettivo *nero* si forma il verbo parasintetico *an-ner-ire*; dal sostantivo *scatola* si forma il verbo parasintetico *in-scatol-are*; in siciliano dal sostantivo *catusu* "elemento di condotta idrica" si forma il verbo parasintetico *n-catus-ari* "appresare l'acqua a una condotta idrica".

Galloitalico: riferito alle varietà linguistiche di gruppi di immigrati provenienti dall'Italia settentrionale (detti anticamente *lombardi*), che giunsero in Sicilia a partire dal XIII secolo. La particolare dislocazione delle comunità galloitaliche in Sicilia lascia immaginare che questi immigrati vi si stabilirono non soltanto per ragioni socio-economiche (commercio e coltivazione delle terre) ma anche per infrapporsi tra le comunità arabe della Sicilia sudorientale e quelle della Sicilia occidentale in modo da impedire loro di ricongiungere le forze,

circostanza, questa, che avrebbe minacciato l'assetto della nascente monarchia normanna.

Mozarabico: nome della lingua parlata dai cristiani della Penisola Iberica durante il periodo della dominazione araba (*mozarabi* erano detti i cristiani che vivevano tra i musulmani). Poiché il processo di arabizzazione (linguistica e culturale) che nel medioevo caratterizzò la penisola Iberica (in particolare l'Andalusia) è in parte paragonabile a quello che ebbe luogo in Sicilia, Alberto Varvaro ha proposto, per analogia, di chiamare "mozarabico siciliano" il dialetto (neolatino) parlato da quei siciliani che durante il periodo arabo non abbracciarono i costumi musulmani, rimanendo probabilmente di fede cristiana.

Omofono: parola che presenta la stessa pronuncia di un'altra di significato diverso. Nel siciliano il termine *naca* "culla" è omofono di *naca* "pozza d'acqua". In molte lingue due omofoni possono essere scritti in maniera diversa: è il caso dell'italiano *anno* e *hanno* o dell'inglese *flower* "fiore" e *flour* "farina". Se i due omofoni hanno, invece, uguale grafia (italiano *sale* "sostanza chimica, cloruro di sodio' e *sale* "lui sale", terza persona singolare del verbo *salire*) si parla di omonimi.

Paretimologia: processo per il quale una data parola, la cui motivazione e il cui etimo siano nel tempo divenuti opachi, viene re-interpretata dai parlanti alla luce di una diversa motivazione, con la conseguente creazione di una nuova etimologia (detta pertanto "etimologia popolare"). Per esempio, il Comune di Canal San Bovo (in provincia di Trento) deve il suo nome a un processo paretimologico in virtù del quale il toponimo è stato erroneamente ricondotto al nome di un santo (che non esiste!). Ciò è dipeso dal fatto che per i parlanti si era opacizzata la reale motivazione del nome, originariamente basata su *sambovo*, adattamento dialettale del latino SAMBŪCUS "sambuco". La parola *sambovo*, non più trasparente come "nome del sambuco", è stata dunque reinterpretata come *San[to] Bovo*. Analogamente, la località palermitana *Donna Sisa* risulta dalla reinterpretazione paretimologica di arabo *'ayn* "sorgente" e *'azīzah* "eccellente": un'originaria "sorgente eccellente e preziosa" è diventata nel tempo un'inesistente *Donna Sisa*, complice l'opacità delle due parole arabe e la somiglianza fonetica tra le forme *'ayn azīzah* e *Donna Sisa*.

Prestito: Parola tratta da una lingua straniera e adottata (con qualche modifica) nella lingua che la accoglie, spesso per effetto dell'assenza dell'oggetto al quale la (nuova) parola si riferisce. La voce *patata* è giunta nell'italiano attraverso gli spagnoli che l'avevano tratta dall'haitiano nello stesso momento in cui introdussero in Europa l'ortaggio corrispondente. Se una parola viene accolta in una lingua in relazione a nuovo oggetto da designare, si parla di *prestito di necessità*. Può anche accadere che una data lingua, pur possedendo un termine utile a designare un oggetto o un concetto presente nella propria cultura, adotti la corrispondente voce di una lingua straniera se quest'ultima viene considerata particolarmente prestigiosa. È il caso di molte parole inglesi usate in Italia al posto delle corrispondenti italiane, come nel caso di *welfare* in luogo di *previdenza*, *budget* in luogo di *bilancio*, *mister* in luogo di *allenatore* (nel gioco del calcio). Si parla in questo caso di *prestiti di lusso*.

Strato (linguistico): In analogia alle stratificazioni geologiche, si può immaginare la storia di una lingua come il risultato di differenti strati (correnti linguistico-culturali provenienti dall'esterno) che nel corso dei secoli e dei millenni si sono depositati su una certa area geografica per effetto della successione di diverse popolazioni. Nel caso della Sicilia, possono darsi uno strato linguistico-culturale indigeno (siculo, sicano, elimo) al quale si è poi sovrapposto uno strato greco (Magna Grecia), seguito da uno strato latino (impero romano) e poi da uno bizantino, arabo, normanno, catalano, spagnolo sino all'italiano. Le diverse dominazioni che si sono susseguite hanno dunque lasciato diverse tracce linguistiche. Così per esempio la parola *vucceri* 'macellaio' si deve al periodo normanno. Ad essa si è più tardi sostituita la voce *chiancheri* (di origine napoletana e probabilmente dovuta ai contatti tra le maggiori città portuali della Sicilia e la città di Napoli). Su *chiancheri* si è più tardi sovrapposto, in un'area ristretta intorno a Palermo, il termine *carnizzeri*, introdotto dagli spagnoli. Per il nome del macellaio in Sicilia si possono dunque immaginare tre strati linguistici (quello normanno, quello napoletano e quello spagnolo) dovuti ad altrettante correnti linguistiche esterne che, in tempi e modi diversi e con differente forza, hanno esercitato una significativa influenza.

Riferimenti bibliografici

Battisti C. e Alessio G., *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, Barbera 1950-1957.

Braudel F., *Il Mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini, le tradizioni*, Milano, Bompiani 1987.

Buttitta A., *I sapori di una cultura*, in “Nuove Effemeridi”, 10 (1990/II), pp. 51-54.

Bresc H., *Palermo al tempo dei Normanni. Una passeggiata nella Palermo medievale tra mestieri e giardini, tra storia e cultura* (traduzione di Maria Cristina Costa), Palermo, Dario Flaccovio Editore 2012.

Caracausi G., *Arabismi medievali di Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1983.

Castiglione M. (a cura di), *Tradizione, identità, tipicità nella cultura alimentare siciliana. Lo sguardo dell’Atlante Linguistico della Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

Cusumano A., *Pani e dolci della Valle del Belice*, Palermo 1983.

La Perna R., *Uno sguardo a occidente: l’area del cuscus*, in Castiglione (a cura di) 2011, pp. 81-116.

Matranga V., *Concetti alimentari complessi e sistemi nominali in geografia linguistica. Le focacce siciliane*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 2011.

Montanari M. (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma-Bari, Laterza 2002.

Pasqualino M., *Vocabolario siciliano etimologico italiano e latino*, Palermo 1785-1795.

Pellegrini G. B., *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all’Italia*, Brescia, Paideia 1972.

Pellegrini G. B., *Ricerche sugli arabismi italiani con particolare riguardo alla Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 1989.

Ruffino G., *Dialetto e dialetti di Sicilia*, Palermo, CUSL 1991

Ruffino G., *Pratiche alimentari e geografia linguistica: dall'Atlante Italo-Svizzero (AIS) all'Atlante Linguistico della Sicilia (ALS)*, in *Di cotte e di crude: cibo, culture, comunità*, Torino 2009, pp. 123-139.

Ruffino G. (a cura di), *Lingue e culture in Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 2013.

Serventi S. e Sabban F., *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, Laterza 2000.

Tropea G., *Lessico del dialetto di Pantelleria*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 1988.

Sottile R. e Genchi M., *Lessico della cultura dialettale delle Madonie. 1. L'alimentazione*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 2010.

Sottile R. e Genchi M., *Lessico della cultura dialettale delle Madonie. 2. Voci di saggio*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 2011.

Sottile R., *Il «Siculo Arabic» e gli arabismi medievali e moderni di Sicilia*, in "Bollettino" del Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 24/2013, pp. 131-177.

Sottile R., *Le parole del tempo perduto (ma anche quelle di Salvo Montalbano – e non solo)*, in preparazione.

Traina A., *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palermo 1868.

Varvaro A., *Lingua e storia in Sicilia (dalle guerre puniche alla conquista normanna)*, Palermo, Sellerio 1981.

VS = Vocabolario Siciliano, a cura di G. Piccitto, G. Tropea e S. Trovato, Palermo-Catania, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 1977-2002.

VSES = Alberto Varvaro, *Vocabolario Storico-Etimologico del Siciliano. VSES*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani 2014.

Zaouali L., *L'Islam a tavola dal Medioevo a oggi*, Roma-Bari, Laterza 2004.

Indice